HANS BARTH

Osteria

Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri

TRADUZIONE DI GIOVANNI BISTOLFI

CON PREFAZIONE DI GABRIELE D'ANNUNZIO

ROMA
ENRICO VOGHERA, EDITORE

BIBLIOTECA della FACOLTÀ di FILOSOFIA
INV
TORINO
34276

PROPRIETÀ LETTERARIA

Le copie non firmate dall'autore si riterranno per contraffatte.

(10-8720) Roma - Tip. E. Voghera.

Mio caro Hans Barth,

il vostro lepidissimo e disertissimo libro, polito con la pomice lasciata da Catullo su la tavola d'una taverna veronese, mi sembra illustrare la sentenza di quel savio bevitore Avicenna che morì d'una malattia di stomaco: esser permesso il vino all'uomo di bello spirito e vietato al balordo. Una Musa goliardica dal viso di capra sima tinto di feccia, ogni volta che vi sedete a desco molle in seggiola o in panca per badialmente bere, si china di sul vostro òmero e intingendo il dito un po' adunco nel vostro bicchiere disegna su la lastra di bardiglio un capriccio alla maniera del Callotta o scrive un emistichio giocoso confondendo il latino dei Clerici con quello di Orazio. « O! o! tota floreo! » dice la vostra Musa capripane. « O! o! totus rubeo! » risponde il

vostro naso prode. L'astemio, nato ebro, onora in voi il beone « ornato di tutte lettere » come il cardinal Bembo nell'iscrizione veneziana e come lo scolare Martin Lutero nella vecchia Isenach dei Langravii.

Due volte la tortora della rimembranza ha tubato di malinconìa nel mio cuore, alla lettura gioconda. Con che grassa pennellata fiamminga voi dipingete la bettola degli Svizzeri sotto la Torre Borgia! Ben la conosco. Quando la mia vita non era ancóra quello specchio di probità e di continenza, ove oggi il mondo si rimira, io usavo condurre qualche giovine amica nel grottino borgiano per compirvi qualche dolce avvelenamento. Vi siete mai seduto nella saletta dalle pareti gialle, entro il vano della finestra ove un'amorosa tavolina è fra due sedili di pietra così che le ginocchia dell'affrontata coppia conviene si tócchino e s'intramettano pur anche? Per l'inferriata si scorge il gran cortile del Belvedere tra ombra e sole; si scorge il muro onde sporgono i balconi sostenuti dalle gagliarde mensole che orna la rosa a cinque foglie, di dove soleva assistere

alle giostre il bibace Alessandro. Sul davanzale mazzi di carte da giuoco, pezzi di lavagna e di gesso per segnare i punti nelle partite, e anche il bossolo e i dadi da gittar su la pelle d'asino tesa nel tamburo del lanzo. Quante volte ingannevolmente li gittammo! Una vecchietta rubizza, il cui perpetuo sorriso irradiandosi per le rughe pareva avesse cento labbra, serviva quel pan biondo che porta nella crosta due fenditure come due belle ferite rammarginate dal forno, e nell'insalata di mesticanza erbe molto delicatissime, come direbbe Giovanvettorio Soderini, e gli aranci sugosi, e la tonda caciottella, quel candido tenero umido formaggio che sembra serbare la più fresca verginità del latte sotto la sua liscia buccia ed esser tuttavìa quale Albio Tibullo lo consacrava in mondissima offerta alla dea Pale. Ma in voi l'ardor della sete deve aver distrutto la squisitezza della ghiottornìa, caro mio dottore.

E chi per ghiottornìa
si getta in beverìa,

canta per voi Messer Brunetto. E forse ignorate che la fumosa cucina borgiana

ebbe un'epoca d'incomparabile eccellenza, quando Giovanni Tesorone — egualmente sommo nell'invenzione delle salse e delle vernici, le quali si pertengono a due arti del fuoco — restaurava nelle stanze dei Borgia i pavimenti di maiolica, sotto il pontificato di Leone XIII. Come dava egli alle nuove mattonelle l'impronta del grande stile, così educava alla più alta disciplina l'umile cuoco dei lanzi, pronto egli sempre a soccorrere di sua mano maestra l'opera delle cotture come quella delle invetriature. Lo strombo della finestra fu allora, per lunga stagione, un nascondiglio di buongustai. Su la tovaglia una mattonella iridata come la gola del colombaccio dava gioia agli occhi tenendo luogo di fiori. Quivi, leggendo un giorno dopo le frutta gli epigrammi e le odi dell'ottimo umanista Gioacchino Pecci, imaginai quella mia prosa *Ode Leonis* che molto piacque al pontefice poeta. Il quale, volendogli taluno dimostrare la necessità di porre all'Indice i miei libri, con quella voce che incredibilmente gli si arrotondava nell'appuntato naso rispose doversi per l'onore delle umane lettere lasciare immune il « miglior fab-

bro del parlar materno ». Lode papale di cui mi giova mitriarmi contro le ingiurie di quei litteratissimi sacrestani i quali dimenticano avere io, con *La figlia di Jorio* e con *La Nave*, creato la tragedia cattolica e celebrato nell'una e nell'altra catastrofe il Trionfo della Fede come un pio tragedo tragediante « con licenza dei Superiori ». Eh, mio modesto Hans Barth, bisogna a quando a quando bruciare un granello d'incenso anche nella taverna. È officio salutevole, per l'anima e pel corpo.

Ma troppo, ahimè, quegli anni sono remoti. E la memoria, dopo aver traversato il cortile di San Damaso e sostato alquanto alla farmacia presso Fra Cirillo e Fra Diodato stillatori di soavissimi rosolii, fa un gran volo sino al ponte austriaco che disonora il Canalazzo, e cerca su la fondamenta, dietro l'Accademia, il giardino del Montin ombrato di pergole credendo di trovarvi alcuna delle honeste meretrici carpaccesche fuggita dal Museo Correr con cagnuole paoni pappagalli e melagrane. Ma non più il divino pittore lunatico Marius de Maria, che certo s'è giaciuto

con la Luna come l'imperatore, disputa con Angelo Conti intorno all'arte di macinare e d'impastare le terre o pone in fuga gli avventori importuni con urli e gesti celliniani; nè più il filosofo della *Beata Riva* si persuade che solo può penetrare il mistero dell'Universo, secondo il verbo del poeta di Chiraz, l'uomo il quale abbia tracannato molte coppe di vin pretto. Una sera egli giunse accompagnato da due uomini rossi. Uno era ben quello col cappuccio su gli occhi, che sta abbracciato alla colonna, nell'*Adorazione dei Magi* del secondo Bonifazio; e l'altro era quello, ancor più misterioso, cho sta nell'*Adorazione* del Bramantino alla Galleria Layard in Ca'Capello a San Polo. Poco dopo sopravvenne il terzo uomo rosso: quello che, avendo ricevuto una falsa moneta d'oro, va affannosamente cercando pel mondo il Re imaginario la cui effigie è coniata nel metallo, e non vuol morire se prima non lo trovi, non lo riconosca e non riesca infine a spendere il valsente. Fu un conciliabolo memorando, che forse un giorno vi racconterò; e fu l'ultimo.

Le vostre pagine mi son dunque un vero dono d'autunno, anche per questa malinconia, simili a un fascio di pampani scritti. Sotto a' quali odo la nova pigna d'uva canticchiare come l'antica: « Ho fatto mala condotta, ahimè. Ho peccato d'impudicizia col Sole, e di lui sono gravida. Perlochè il Re dell'Universo a castigarmi m'ha annerato il capo e curvato verso terra, e data m'ha alle vespe che tutto il giorno mi pungano. Prendi una coltella e segami la gola. Di poi mettimi in un canestro che un servo porti a un tino dove tu mi pesterai. Trecento colpi di calcagna mi darai tu in sul capo. E gitterai i miei ossi, la mia polpa, la mia pelle lacera, e verserai il mio sangue in una botte e ve lo custodirai per un'annata. Allora forse e tu e gli amici contenti sarete e satisfatti di me, quando mi beverete voi a onor del Principe tra cimbali e flauti ».

Ma scarso ragguaglio posso io darvi delle taverne pisane, se bene assai sovente qualche solenne sbornia corale strepitando lungo la marina turbi le mie caste veglie. Qui pe' dintorni non conosco se non qualche piccola vigna arenosa; e, come la ra-

gia di pino è in abbondanza, imagino che n'esca un vinello resinato non dissimile a quello che i pastori bevono nel Peloponneso e i marinai nel golfo di Corinto. Del quale io, acquàtile, assaggiai con torta la bocca qualche sorso imaginando di sorbire il fondigliuolo dell'otro di Ulisse.

Se dunque volete imprendere una peregrinazione autunnale per le piagge etrusche in cerca di buone taverne, conviene che traversando la Lunigiana — ove è un vin fumoso che colora e accalora la bestemmia dei carradori dannati a portare i marmi pel carico dei navicelli, — facciate una lunga sosta sul litorale delle Cinque Terre a inzupparvi di quella vernaccia di Corniglia celebrata già dal Boccaccio e annoverata dal poeta tra le delizie offerte agli ospiti vegnenti nella feria d'agosto.

Fresche delizie avranno elli da scerre
bene accordate su la stoia monda:
l'uva sugosa delle Cinque Terre
e nera e bionda,
l'uva con i suoi pampani e i suoi tralci,
le pèsche e i fichi su la chiara stoia,
e le ulive dolcissime di Calci
in salamoia.
Infra l'ombrina e il dèntice la triglia
grassa di scoglio veggan rosseggiare,
e il vino di Vernazza e di Corniglia
nelle inguistare....

Penso che su lo scoglio di Vernazza ripeterete il secolare: *Est est est.*

Ma se vorrete pur sostare alla foce d'Arno, qui dove fra tanta acqua dolce e amara vive il vostro amico scandolezzatore e attende alla sua opera corruttrice che anche una volta è per offendere la veneranda virtù dei contemporanei, io vi prometto di sacrificare alla vostra sete un boccione d'olente vino d'Olìena serbato da moltissimi anni in memoria della più vasta sbornia di cui sia stato io testimone e complice.

Non conoscete il nepente d'Olìena neppure per fama? Ahi lasso! Io son certo che, se ne beveste un sorso, non vorreste mai più partirvi dall'ombra delle candide rupi, e sceglieresteper vostro eremo una di quelle cellette scarpellate nel macigno che i Sardi chiamano *Domos de Janas*, per quivi spugnosamente vivere in estasi fra caratello e quarteruolo. Io non lo conosco se non all'odore; e l'odore, indicibile, bastò a inebriarmi.

Eravamo *clerici vagantes* per un selvatico maggio di Sardegna, io, Edoardo Scarfoglio e Cesare Pascarella, or è gran

tempo, quando giungemmo nella patria del rimatore Raimondo Congiu piena di pastori e di tessitrici, ricca d'olio e di miele, ospitale tra i Sepolcri dei Giganti e le Case delle Fate. Sùbito i maggiorenti del popolo ci vennero incontro su la via come a ospiti ignoti; e ciascuno volle farci gli onori della sua soglia, a gara.

Ah, mio sitibondo Hans Barth, come le vostre nari sagaci avrebbero palpitato allorchè il rosso nepente sgorgò dal vetro con quel gorgóglio che suol trarvi dal gorgozzule quei « certi amorevoli scrocchi » di cui parla il nostro Firenzuola! Avete nel cuore qualcuna di quelle Odi purpuree di Hafiz che cantano il vino e la rosa? Ci parve che l'anima stessa dell'Anacreonte persiano emanasse dalla tazza colma, col colore del fuoco e con l'odore d'un profondo roseto. Certo, chi beve di quel vino non ha bisogno d'inghirlandarsi.

Il poeta epico di *Villa Gloria*, che allora allora col *Morto de Campagna* e con la *Serenata* era entrato nell'arte giovanissimo maestro per la porta della perfezione, non ebbe cuore di respingere un dono di

ospitalità così fatto. E io, ebro già dell'odore, lo pregavo di bere per me; e simile lo pregava il nostro compagno. Cosicchè per ogni dimora egli ritualmente votava tre tazze. E di tre in tre compose nel suo cuore le terzine di molti mirabili sonetti, che non conosceremo giammai.

Ora accadde che nell'ultima casa, affacciata sopra un uliveto più bello e più santo di quelli che ómbrano la via di Delfo, domandando l'ospite a ciascuno di noi notizie del nostro paese natale, io fossi da lui riconosciuto come il figlio del signore che un giorno nel lontano Abruzzo per singolari vicende l'aveva accolto secondo l'antico nostro costume liberale. Commosso dal ricordo sino alle lacrime se bene avesse un occhio solo, egli si profuse in carezze verso me e i compagni con tanto calore ch'io mi sentii perduto. Ma il Pasca votò anche una volta tre e tre coppe. E io m'ebbi in dono una pelle di cignale, un lungo fucile damaschinato d'argento e un caratello. Quando uscimmo per raggiungere la nostra vettura, il generosissimo sostituto era già trasfigurato in prisco Quirite e voleva lasciar su la via

le vili brache polverose per vestire a guisa di toga illustre il cuoio irsuto. Gli persuademmo ch'egli fosse già togato. E allora meravigliosamente sragionando, come s'egli avesse consuetudine della lunga veste, faceva l'atto di raccogliere al petto le pieghe della destra parte e di comporre sul braccio sinistro quella specie di tracolla che dicevasi in Roma il seno della toga. E in quel seno imaginario, pieno d'una inesausta eloquenza, fu di certo concepita primamente la *Storia romana*. Esso poi e il Quirite si riempirono d'un letargo che durò due giorni. Ma in tutto (udite, o luterano ligio alle regole papali!) la sbornia d'Oliena fu quadriduana.

« Iam foetet » dice Marta a Gesù, come vien tolta la pietra di sopra a Lazaro giacente da quattro dì. Ma il Pasca dopo quattro dì auliva ancora come il roseto di Hafiz. « Adhuc bene olet! ».

Andate dunque da Monterosso di Mare a Oliena d'Oltremare, valicando il Tirreno sino al golfo di Orosei, magari in velivolo, o stirpe di Otto Lilienthal. Son certo che là è la mèta sublime delle vostre peregri-

nazioni eloquenti; là è l'estasi e il silenzio, in una Casa di fata o in un Sepolcro di gigante. E il ricordo di tutte le taverne laudate, dalla Verona della Luna alla Capri di Hermann Moll, sarà vanito. E, preludendo e interludendo su le canne della launedda paesana, voi canterete i versetti del salmo supremo, a imitazione di Minutchehr.

« A te consacro, vino insulare, il mio corpo e il mio spirito ultimamente.

« Il Sire Iddio ti dona a me, perchè i piaceri del mio spirito e del mio corpo sieno inimitabili.

« Possa tu senza tregua fluire dal quarteruolo alla coppa e dalla coppa al gorgozzule.

« Possa io fino all'ultimo respiro rallegrarmi dell'odor tuo, e del tuo colore avere il mio naso per sempre vermiglio.

« E, come il mio spirito abbandoni il mio corpo, in copia di te sia lavata la mia spoglia, e di pampani avvolta, e colcata in terra a piè d'una vite grave di grappoli; chè miglior sede non v'ha per attendere il Giorno del Giudizio ».

** — *Osteria.*

Ad multos annos, ilare amico, finchè non abbiate voi bevuto almen tanto di vin mero quanto d'acqua torba reca il Cedrino in piena di maggio per la terra ospite!

Valeas floreas rubeas, multibibe doctor. Ave.

Marina di Pisa, ottobre 1909.

GABRIELE D'ANNUNZIO.

AI MANI

DE LA DIVINA SAUFEJA

LA PIÙ SITIBONDA TRA LE DONNE

DE L' ANTICA ROMA [1]

[1] *Potare Falerni*
Pro populo faciens,
Quantum Saufeja bibebat.
GIOVENALE, IX.

NOTERELLA

Il dottor Hans Barth è uno dei più noti giornalisti germanici, e, poichè vive da moltissimi anni in Italia, ha avuto la bizzarra e utile idea di offrire ai suoi connazionali una guida pratica, sincera e sicura, per le osterie da lui visitate. Non ha fatto un elenco, e si è ben guardato dall'obbedire a tentazioni di réclame. *Egli ha cercato i luoghi più umili, più caratteristici, più frequentati dal popolo, e ha segnate a brevi tratti le sue impressioni. Dove ha trovato il miglior vino, il suo spirito si è inalzato a visioni storiche e artistiche, le quali danno alla guida un sapore letterario. Naturalmente la sua guida è tedesca e tien conto di gusti, di preferenze e talvolta di pregiudizi tedeschi; ma essa potrà anche servire agli italiani, che vogliono conoscere profondamente il modo tenuto dai tedeschi nello studiare ogni cosa nostra, comprese le osterie. Era del resto necessario che in Italia si conoscesse una guida straniera così originale di vita italiana, ed è questa la ragione principale che ne ha consigliata la presente versione.*

IL TRADUTTORE.

PROEMIO

« Il vostro libro è una battaglia » scriveva Otto Erich Hartleben, il compianto letterato e immortale profeta del dio Bacco all'autore di questa guida quando venne pubblicato un suo primo saggio del genere, intitolato « *Est est* ».

Da quel tempo sono trascorsi parecchi anni: l'« est » è diventato « erat », e poche osterie soltanto rimangono ancora come croci commemorative sul cimitero descritto in quel primo saggio. Poichè nulla in Italia è così permanente come.... il mutare delle osterie (1). E' un va e vieni, che ci opprime il cuore, un'incessante trasformazione, che la più compiacente statistica può a mala pena seguire.

Per il culto di Dionisio, che altra volta, ai tempi aurei della cultura ellenica, sollevava l'uomo al pensiero della divinità, i giorni corrono ormai tristi. E' cresciuta una generazione di moralmente impotenti, di *homunculi*, che non ha più il minimo concetto della poesia e della felicità bacchica; una generazione di uomini inferiori, di *Un-*

(1) Le osterie del cui decesso l'Autore ha avuto notizia, saranno contrasegnate con una croce funeraria,

ter-Menschen, fanatici di una salute senza gioia, che, col vaneggiamento degli asceti abbaia contro il delizioso culto, e vorrebbe con l'ignoranza degli iconoclasti infrangere le belle statue antiche, per erigere sulle rovine degli altari di Bacco e di Venere una tenda-ospedale a beneficio dell'«uomo normale», di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una diecina d'anni più di noi.

Vivere? Oibò! Trascinare per dieci anni di più la noia di un'esistenza somigliante a quella della rana amica dell'acqua, mettere al mondo altri esseri acquatici della stessa specie e guardarsi intorno con occhi imbambolati, come la «bestia trionfante»! E nessun nuovo Nazareno sorgerà a cacciare i profanatori dal tempio; dal tempio del vecchio e del nuovo Dio? Poichè non solo per l'Ellade, ma pure per la Giudea era sacra la vite.

Chi potrebbe nominare tutti gl'illustri che cantarono col re salmista «*Vinum laetificat cor hominis*» o con Orazio, coronato di mirto: «*dulce est desipere in loco*» o i saggi che con Mirza Schaffy pieno il nappo «s'ergevano alti sopra il comune»? Dirò io de' vecchi ebrei, padri della vite? Del fortunato Noè che per 900 anni intinse la punta del suo rosso naso nella coppa ricolma? Del savio Sirach, il quale insegnò: «Che cos'è la vita quando non spumeggia il vino»? Di Giosuè e Kaleb, fedeli sacerdoti del Bacco giudaico? E ricorderò io i padri della Chiesa, che ebbero dinanzi agli occhi la «vigna del Signore»? San Crisostomo che lo-

dava l'umor della vite come « opera divina ? » I pontefici, che ripensando al miracolo compiuto da Cristo, prepararono nelle loro Corti una lieta sede al culto di Bacco? Papa Gregorio, a cui Gioacchino Belli attribuisce il vanto di conoscere il sapore di tutt' i tini. Martino IV, celebrato da Dante come amico della vernaccia, e che intonò, prima di Goethe, l' « *Ergo bibamus* » ? Benedetto XII con la sua magnifica definizione: « *bibamus papaliter* »? Leone X, che in buona compagnia di Querno, suo poeta di corte, vuotò una interminabile serie di boccali di vino romano, di vin corso e di vino greco? Paolo IV, adoratore del Falerno, che anzi usava lavarsi i denti con la Malvasia? Gregorio XVI, che approvava come dose normale un « quartarolo scarso » ? Pio X, figlio d'un oste, la cui sorella oggi ancora dispensa agli avventori la deliziosa bevanda? E il grande riformatore Martin Lutero — poichè nel regno di Bacco tutti sono stati concordi — che ha trovato il motto « Vino, donna e canto » e ha descritta la mestizia dell'uomo che non ha bevuto « che ha le gambe piagate » ?

E i grandi dell'antichità: Alessandro, che, come Bacco vittorioso, dall'alto del cocchio trascinato dalle pantere soggiogò il mondo; gli Elleni, che s'inebriarono dell' « ardor di Lieo » e nondimeno — anzi appunto per questo — crearono il Zeus di Olimpia e Pallade Atena e la dolce Afrodite e i gruppi del Partenone e le vergini dell'Erechtheion e mille e mille altre opere immortali. Gli Elleni

senza il vino! Il mondo sarebbe un sepolcro, una catacomba: nessun Anacreonte avrebbe raccolto nelle sue odi l'azzurro cielo dei Greci, e nessun Omero, nessun Alceo, nessun Sofocle, nessun Euripide avrebbe aperte le vie immortali del canto, nessun Orazio, così ricco di grazie greche, usignuolo della classicità, avrebbe risvegliate quelle onde sonore che si sono propagate nei secoli fino a Goethe e a Carducci... Certamente Catone non avrebbe avuto ragione di lamentare che « la virtù si fosse infiacchita per il vino d'Albano », ma bisogna anche pensare che Dante non avrebbe lodato « lo dolce ber », che Shakespeare non avrebbe mai chiamato il vino una « buona e piacevole cosa », Goethe non lo avrebbe mai celebrato come il « redentore dell'umanità dalle sue cure » e nè Gian Giacomo Rousseau, nè Hauff, avrebbero sentenziato che il vino rende gli uomini buoni, sinceri e giusti e suggella le nobili amicizie. Inoltre Bismarck non avrebbe augurato ai pigri tedeschi del suo tempo una buona bottiglia di spumante al giorno che doveva servire a ravvivarli e a tenerli desti... Il mondo sarebbe piombato in una palude di stupidità e gli eterni Dei avrebbero, mormorando, distratto da esso i loro sguardi:

. . . . Sugli stolti, vedi,
Ogni cura ha Dio accumulata!
(Orazio, *Odi*, I, 18).

*
* *

E adesso, lettore benevolo, poichè ti prepari a seguirmi nella cara e lodata terra di Bacco, qualche

avvertenza prima di metterci in viaggio. Anche in Italia non ogni vino è la bevanda degli Dei; anche l'Italia formicola dei così detti « benzinari », e occorre andar cauti a proclamare la bontà di un vino, imitando l'esempio di quello scolaro, a cui il parroco insegnava il latino facendogli sentire le varie qualità dei prodotti della sua cantina.

Il parroco domandò: *quomodo est istud vinum?*

Lo scolaro assaggiò e rispose: *Ista vinus est bona.*

Il parroco sturò un'altra bottiglia e ripetè: *quomodo est istud vinum?*

Lo scolaro: *Istud vinum est bonus.*

Il parroco portò in tavola un' altra qualità, la migliore che avesse, e chiese ancora: *quomodo est Istud vinum?*

Lo scolaro, finalmente, rispose con convinzione *Istud vinum est bonum!*

Morale: *Quale vinum tale latinum.*

Dio voglia che il parroco, che nel caso nostro sarà l'oste italiano, dispensi sempre allo scolaro, cioè al sitibondo pellegrino d'Italia, soltanto *istud vinum bonum!*

Quanto alle *norme del buon bevitore*, il lettore le troverà qua e là disseminate come perle nel testo. Nell'Alta Italia la quantità non ha grande importanza: verso il sud cresce il pericolo, aumentando il numero dei bicchieri. In Roma la misura varia secondo lo stomaco, il sesso. Per le signore, Marziale dava il seguente classico barometro; Ida, 3 bicchieri; Lyda 4; Lyka, 5; Nevia, 6; Justina, 7, ciò che non si può

dire una quantità eccessiva. Per quanto riguarda il sesso maschile, lo stesso ottimo Marziale afferma che appena dopo 7 litri era sicuro di precipitare nel fossato lungo la strada. Giovenale va più oltre: egli celebra la coppa lavorata da Partenio « che poteva contenere otto misure piene ed era degna di placare la sete di Foco e della moglie di Fusco (la grande Saufeja !) » Orazio infine consiglia opportunamente di non bere mai in onore delle muse meno di nove tazze, e aggiunge anche : *certare juvat mero*. Queste regole valevano per l'allegro bevitore classico senza pensieri, che aveva con sè uno schiavo « rimorchiatore » (*advorsitor*) il quale aveva la briga di ricondurre il padrone a casa. Nei nostri tempi prosaici ognuno reca la sua propria norma nello stomaco e non ha generalmente un servo che l'accompagni. Se vuoi perseverare, seguendo la nobile Saufeja, senza ricorrere al servizio della penna di pavone, che ti solletichi le fauci, interromperai frequentemente le libazioni con qualche stuzzichino; per esempio, con alcune fette di mortadella, che ti ricorderà l'asino di Balaam. Ti consiglio però di evitare le ostriche o almeno accertati che siano state immerse a lungo nel sublimato. Se ti piglia poi quella pesantezza al capo, che i tedeschi conoscono sotto il nome di *Kater* e che i romani chiamano « il cerchio alla testa », consulta la ricetta che troverai là dove si parla di Roma. I gloriosissimi dell'antichità solevano rinfrescarsi la gola fin dalla mattinata, (*de medio potare die*) e le dieci muse odoravano di vino nelle ore mattutine (*vino fere dulces oluerunt mane Camoenae*).

Si cominciava presto, insomma... Del resto, l'ora non conta: l'importante è bere.

Anche il grande filosofo Pantagruel, figlio di re, loda il bere:

1. Come rimedio sicuro contro la sete (*buvez toujours avant la soif et jamais elle ne vous aviendra*):

2. Come rimedio contro il terrore della morte;

3. Come rimedio contro la melanconia (*pleurer moins, boire davantage*);

4. Come necessità naturale, poichè « la natura aborre dal vuoto »;

5. Bisogna bere eternamente (*ce m'est eternité de buverie et buverie d'eternité*);

6. Si deve sorseggiare theologalmente (*chopiner théologalement*);

7. Si beva come un templare;

8. Si beva come una spugna;

9. Si beva come la terra quando è secca;

10. Si beva di buon'ora (*lever matin ce n'est bonheure, boire matin c'est meilleur*);

11. Il vino dà la divinità (*de vin divin on devient*);

12. Come l'aiuto delle ali spinge gli uccelletti verso il cielo, così il buon vino con lo aiuto di Bacco eleva l'uomo, gli rallegra il cuore e lo libera da tutta la zavorra terrestre... Bevete sempre e non morirete mai!

Ma se non ostante questa promessa, dovesse venire il nostro ultimo quarto d'ora — un quarto dopo l'ultimo quinto! — anche al di là ci è assicurata dal padre Dante un'invidiabile esistenza. Poi-

chè Dio non è affatto arcigno verso il bevitore (vedi *Inferno*, XI, 85). Il nostro posticino non è nelle fiamme infernali, ma nel tepido limbo, ed ha questi vantaggi,

1. La vicinanza della porta dell'inferno, quindi continuamente una buona corrente d'aria;

2. La vicinanza del nostro ottimo amico Orazio (primo giro). Quindi un'interessante conversazione di sapore letterario.

3. La vicinanza delle più spregiudicate signore della storia (secondo giro): Semiramide, Didone, Cleopatra, Francesca da Rimini. Ci può essere dunque anche l'occasione di un po' di *flirt*.

4. Pioggia costante. Quindi una temperatura infernale moderata. (« Acqua tinta », dice Dante; che sia il nome di un vinello leggero da pasto?);

5. La compagnia del fiorentino Ciacco, che da circa 800 anni frequenta la tavola del terzo cerchio e quindi è perfettamente pratico del luogo.

6. Gli abbaiamenti del cane Cerbero; probabilmente un po' di musica, che dà vita all'ambiente.

*
* *

Da ultimo, mio caro lettore, una preghiera: leggi la mia guida senza prevenzioni, non entrare nelle trattorie di lusso, ma in quelle più modeste (di regola i luoghi « ordinarii » hanno la merce più « fina » e viceversa); e se hai qualche osservazione da fare al mio libro, informamene, perchè io non pretendo, quantunque giornalista, di sapere ogni cosa e del resto le osterie italiane sono « mobili », come la

donna. E quando ti sta dinanzi il lucente mezzo litro, dedicane anche a me un sorso: a me che, per darti una buona guida, ho consacrato il fiore della mia sete e finalmente potrò fare incidere sulla mia urna: *Non omnis moriar — ergi monumentum aere perennius!*

Dr. Hans Barth.

OSTERIA.

I.

VERONA.

Poetae tenero, papyre, dicas
Veronam veniat..
CATULLO.

..... E vengono, o divino cantore; non si fanno pregar troppo e si precipitano con voluttà nelle braccia dell'incantevole Verona, nelle tue braccia, o Lesbia, i nuovi Germani! Precisamente come i barbari di un tempo, che, trascinati dalla forma della tua bellezza, ascoltando da lontano i tuoi canti di sirena, scendevano dalle Alpi a schiere interminabili, col passo cadenzato di un esercito in marcia, nelle corazze di ferro risonanti. Come allora:

Che cosa non ha visto la vecchia e veneranda città dell'Adige! Heine la chiama il grande « rifugio dei popoli »; noi, specialisti nel genere, la chiamiamo la « grande osteria dei popoli »; Olimpo, Walhalla, Eden a un tempo; un'osteria potente, coronata di lauro, aureolata di poesia: l'osteria d'Italia! Dammi, o Giove, un'eterna giovinezza e io vorrò andare, camminando sulle ginocchia, a Verona, sognare nel crepuscolo all'ombra del palazzo

degli Scaligeri e brindare con Can Grande, con Romeo e con Dante. E quando la notte sarà discesa sulle misteriose acque dell'Adige, io, novello Endimione, mi lascierò rapire dalla Luna, alla ricordata insegna dinanzi alla porta di San Zeno. E le quindici figlie, che la Luna partorì al suo primo Endimione, siano quindici botti di quella celeste bevanda, che imperla il bicchiere!...

Ah! l'indugiare nelle vecchissime viuzze e il confortante pellegrinare dall'una all'altra cappelletta! A ogni secondo uscio un bettolino: ma quali bettolini e quali osti! Qui Orazio non avrebbe avuta alcuna ragione di lanciare il suo giudizio: *Oste e frodatore* (*Caupo atque malignus*), poichè a due passi dai bettolieri qui l'Adige scorre e mormora inviti delittuosi al loro orecchio, ma nessun caupone veronese ha mai versata nel suo vino una goccia dell'Adige. Catullo, che era nato presso Verona, condannava gli adulteratori del vino *ad severos* (al diavolo) e d'allora in poi non si trovano a Verona che vinai onesti, come quel tale di Ravenna, di cui si lagna Marziale: « giorni fa un furbo oste di Ravenna mi truffò; invece di vino anacquato mi offerse vino puro, il mariuolo ».

La nostra prima meta sarà Verona vecchia. Nel centro della vetusta città, non lungi dalle elevate tombe dei principi, ecco un alto palazzo, minaccioso: un lato guarda la viuzza dov'è la casa dell'infelice Romeo, l'altro guarda verso piazza Indipendenza (posta centrale). Qui è

L'osteria Scaligera

(che ha però il modesto titolo: Antica salumeria ed osteria Mazzon, Piazza Indipendenza. 2 e 3). È una vecchia costruzione puntellata, ripulita e necessariamente modernizzata: una parte del palazzo degli Scaligeri. Il deposito dei salumi, nel sotterraneo, col suo eccitante profumo ci invita nel mondo della leggenda: forse in quella enorme caldaia, dove ora fuma il cotechino e che invia in omaggio al nostro naso un odore promettente, Ezzelino, il più feroce di tutti i ghibellini, cuoceva i suoi nemici di parte guelfa. Occhieggiano curiosamente intorno i lardi appesi al soffitto, i prosciutti, le piramidi dei formaggi e una selva quasi fantastica di salcicciotti e di salami. Ci riceve amichevolmente il padrone, con una serena faccia indulgente, e sorride con intima compiacenza la bella padrona, spigliata, attraente, rotondetta. Ma usciamo dalla prosa del pianterreno e saliamo su nelle sfere romantiche del primo piano, tra colossali colonne antiche e gigantesche pareti. Eccoci in una sala grandiosa, con la volta a croce, dove le memorie si accumulano, un refettorio, in cui ogni tavolo odora di storia e ogni tovaglia reca storiche macchie.

Che buon vinello bianco frizzante ci fa versare nella tazza il nostro Mentore, il pittore dall'Oca Bianca, di fama universale! Che cosa non mi va raccontando questo « bianco asciutto », che ha come un aspetto chiacchierino! Di me, egli dice,

si è deliziato già il grande poeta, Catullo, guardando negli occhi dell'amica, allorchè cantava:

Bona atque magna
Cena non sine candida puella.

Del mio sangue, egli continua, il truce Alboino riempì certamente il cranio dello suocero, quando disse le fatali parole: « Bevi, Rosmunda, bevi »; nella mia vena si sono immersi e saziati il flagello di Dio, Attila, dagli occhi grifagni, e il sire Carlo Magno, il biondo Alarico che sonnecchia nel Busento, Corrado, il perfido rampollo di Arrigo IV, e lo stesso giovane e dolce Corradino di Svevia coi suoi baldi guerrieri. Tre mesi rimasero essi a gozzovigliare in questa Capua dei Germani, ammirando gli occhi neri e le gole d'oro, mettendo a pegno per vino le loro spade, e così lasciarono che l'astuto Angiò compiesse il suo piano. Ma tutti, tutti pugnarono con tedesco valore contro il gigante della « sete », come Dietrich contro i giganti Signoto ed Eck con la bestia armata di fiamme, simbolo del « *Kater.* » Ma l'eroe Dietrich aveva pur vinto e non mai e in nessun modo nelle bettole lungo l'Adige si ebbe più notizia della terribile fiera. Dalla veneranda sala si entra nella cucina medioevale, che dà l'idea dell'antro delle streghe, nel poema di Faust. Un camino monumentale è rischiarato dalle fiamme e vi si affaccenda una vecchia. È forse la vecchia strega di Verona? Alle pareti e al soffitto rami di ogni specie, quasi preistorici, fiaschi, salami, piatti e una piccola lampada che arde. Nell'ombra paurosa corrono mormorii e risate come di spiriti e di fol-

letti. Eppure come ci si riscalda bene a questo fuoco quando la tramontana urla nelle gole delle Alpi! La vecchia (non è forse stata un giorno la nutrice di Giulietta?) invita Romeo ad un colloquio di intimità spiritica. E intanto una vocina delicata esce dal camino e mormora sarcasticamente: *Lugete Veneres-Cupidinesque; passer mortuus est meae puellae.* Evidentemente è quel golosetto di Catullo che vorrebbe assaggiare lo stufatino, ma giunge rapidamente la vecchia col mestolo e col rosario, e lo spirito pagano ha appena il tempo di risalire nella canna fumosa e involarsi verso l'anfiteatro, dove vive con la libera Lesbia in un quartierino non mobigliato.

Non ogni giorno è festa e non ogni notte si può trattenerci còn gli spiriti e gli spettri, nemmeno a Verona. Vi è anche, nel centro, comoda, simpatica e pulita, la piccola

Bottiglieria alla Biedermeier

dei Fratelli Sterzi, Scudo di Francia, 3, non lontano dalla Via Nuova. Vi s'incontrano persone serie, « cittadini di Verona, diversi uomini e donne, parenti delle due famiglie, musicanti, servi, guardie, ecc. » come dice Shakespeare nel frontespizio di *Giulietta e Romeo.*

Il loro conterraneo, che li chiamò « poltroni » e Verona un triste nido (*Verona turpe Catullo*) non fu certamente che un calunniatore. Così essi anche sotterra fanno strage delle grandi bottiglie del

piccolo oste (Valpolicella, Valpantena, Bardolino), come il « selvaggio Tybolt » che cantò liberamente da Nietzsche: « Umido è tutto quanto io abbraccio, vuoto è tutto quanto io lascio; io sono certamente una botte » — essi ammucchiano e succhiano fino alle ore cinque, quando dalle vicine arche degli Scaligeri i cani marmorei, *can grandi* e *can piccoli*, abbaiano al mondo e una donna velata, col libro delle preghiere sotto il braccio e gli occhiali sul naso, appare verso il Duomo! E' Adelaide, la pia e infervorata sposa di Arrigo IV, la più grande bacchettona che l'Adige abbia mai visto.

Ma affrettiamo il passo. Non fermiamoci dinanzi al maestoso palazzo che reca il brutto nome « Bevilacqua ».

Fu Bevilacqua che tradì Verona consegnandola al leone di S. Marco.

Beveva acqua, il Giuda: la perfida acqua scorreva nelle sue vene e nessun Tiresia potrà mai placare la sua sitibonda ombra... Avanti a sinistra, alla

Löwenbräu

in piazza Brà. Birra a Verona? Sicuro, anche birra: e del resto *variatio delectat*. E' un locale imponente, allestito perfettamente all'uso tedesco, con allegre caricature di bevitori. Dalle pareti le teste di cervo guardano con occhi rosseggianti, illuminati dalle lampadine elettriche, le tazze ri-

colme e i camerieri in coda di rondine. Di fronte, la severa massa dell'anfiteatro; l'anfiteatro dove un tempo apparivano i Cesari e i gladiatori combattevano e il pubblico veronese si affrettava verso la Löwenbräu... Ma che sto raccontando? Prima di tutto gli antichi veronesi non conoscevano affatto la birra di Monaco, ma conoscevano soltanto il *Merum Thyonianum* e il *Vinum Rheticum* (serviti alla tavola di S. M. l'imperatore Augusto), e poi la Löwenbräu di Verona è stata fondata molto tempo dopo, come una fortezza avanzata della Baviera contro il più terribile nemico dei tedeschi: la sete. E, del resto, non è stata Verona un po' bavarese sotto Ottone il grande? Non vi si è riunito anche il parlamento tedesco quando non v'erano ancora socialisti?

Ed ora, giù il cappello e contegno pieno di riverenza! Io ti introduco, o lettore, nel più devoto santuario di Verona, anzi dell'Italia, del mondo: io ti porto nella

Luna

(a porta S. Zeno). E' proprio soltanto vino di terrestre collina quello che vi si imperla ed è servito

Dal più bel fior del Veronese piano?

E' dunque soltanto cosa di quaggiù, custodita per noi mortali? Oh no! E' il nettare d'Omero, venato di rosso, è Lete, è l'apoteosi di Bacco transustanziata in liquide gocce, è un solenne inno degli Dei cantato in un giorno di voluttuosa ebbrezza

è un ditirambo, che lo stesso apportatore di gioia ha dettato:

> *Dolce pericolo*, o Dio,
> o Leneo, o tu, che coroni
> i sonni con la verdeggiante foglia della vite.
>
> (Orazio).

Salutiamo la vecchia basilica di S. Zeno, con tutte le sue seduzioni d'arte, usciamo fuori della dorica porta ed eccoci, pochi minuti dopo, nel più sereno dei paesaggi, di fronte alle Alpi, sotto il più profondo firmamento del buon bevitore, dove sfolgora il *Sole* e ride la *Stella* e sopratutto invita la casta e silente *Luna*. Il suo raggio placido e pallido ci attrae e noi prendiamo un bagno di giovinezza, come Faust, nel suo vago splendore. Ecco Gina, la fiorente figlia della più provocante delle mamme! Scendi giù nella grotta e portaci la delizia dei colli veronesi, la delizia fresca e voluttuosa, dalla lieve schiuma e frizzante, la rossa delizia — m'intendi? — nella cui capace e chiusa arca io vorrei riposare un giorno, come il Duca di Clarence:

> — Dove avrai tu riposo
> O stanco pellegrino?
> — Entro la bella Luna
> Nel più ricolmo tino.

... Ed ora siedi qua, presso di noi, co' tuoi occhi languidi, ammaglianti, col tuo seno roseo, sognato da Catullo (*En heic in roseis latet papillis*), con la tua boccuccia di ciliegia, che un poeta vorrebbe baciare. Tu non ti stanchi mai di scendere sotterra, prendere il dolce nettare e riempirne le coppe, e come pii pellegrini le nostre labbra si

inchinano, io non so se più verso il tuo capo o verso il tuo dono. La *Luna* è come una « Kneipe » di studenti tedeschi fuori della città, anzi è come il soggiorno dell'innamorata locandiera dei Tigli, che mi rievoca quel canto più eroico della mia epopea studentesca, quando il mio naso, degno di greco scalpello, volò via e scomparve per opera di una sciabola, che l'invido Apollo pose forse nella mano del mio avversario. O Dei, datemi ora in compenso un'eterna sete ed io vorrò eternamente alzare il gomito in vista della bellezza di Gina, dolcemente illuminata dagli occhi di madonna sua mamma, la Siora Emma e dal rubicondo naso del taciturno suo genitore, carezzato dallo sguardo della fiorente sorella, pervaso dallo spirito gaio e indigeno dell'amico poeta Catullo. Ed io eternamente toccherò le corde dell'arpa salmodiando e come il grande Hauff nella *Ratskeller* di Brema, anch'io ingoierò ora un quinto ora un paio di boccali del purissimo liquido, senza alcun inconveniente, benchè non abbia anch'io nella testa il provvido rubinetto, che permetta l'esalazione dei troppo gravi vapori, quando il mio cervello è saturo. E in tutte le lingue esclamerò: Dio Bacco è grande e la Luna è la sua profetessa! Poichè ci siamo, amico lettore, fermiamoci un po' e beviamo ancora:

Verona, qui te viderit
Et non amavit protinus
Amore perditissimo,
Is credo se ipsum non amat
Caretque amandi sensibus
Et odiat omnes gratias (1).

---

(1) Dall'*Itinerario* del secolo XVII.

II.

MILANO.

> La primavera in fior mena tedeschi
> Pur come d'uso...

Così canta Carducci nella «Canzone di Legnano» e realmente essi, « li tedeschi lurchi » di Dante, piombano in allegre comitive su Milano. Ma non li spinge — oh no! — la vecchia e terribile sete di sangue, ma una sete più nobile, quella più civile e più vera del liquore di Bacco, della bevanda deliziosa, che, secondo il re David « letifica il cuor dell'uomo» e secondo Alceo è «lo specchio dell'anima» e secondo Platone « signoreggia i valorosi ». E per onorare e seguire l'esempio di tutti insieme questi sommi, l'ingenuo tedesco corre al vischio di Milano, come la mosca. Ma, ahimè! in qual parte dei lombardi piani zampilla una sorgente di vino? Dove? Se tu non avessi la tua buona guida o qualche fedele amico, ti troveresti come il grano piantato nella sabbia del deserto. Scovare a Milano — e anche a Genova — un bicchiere di vino da galantuomo è più difficile che incontrare una persona devota a Roma. Anzitutto, caro lettore, facciamo una corsa nel regno di Gambrino. Milano è a di-

rittura una « città birrosa »; come chi dicesse, la Monaco d'Italia.

A ciò nulla toglie la continua anarchia che, quanto alla birra, regna sovrana nel

Ristorante della stazione,

dove tutte le birre del mondo s'inseguono costantemente con una rapidità cinematografica (1). I tedeschi non sono venuti a Milano soltanto per il Duomo, ma anche per portarvi il culto del succo dell'orzo, che nelle gole lombarde ha trovata la più festosa accoglienza. Il punto centrale di Milano, e anche della zona dedicata alla birra, è il Duomo. Così, quand'è scoccata la mezzanotte e quasi tutta la città riposa, i 4000 santi che popolano la marmorea foresta della vecchia cattedrale possono scendere in frotta, cercare i fraticelli tedeschi che danno il nome alle varie birre, i *Paulaner*, i *Franziskaner*, il pio Kindl di Monaco e trattenersi con loro segretamente e allegramente fino al canto del gallo mattutino. Ecco perchè tutte le più importanti birrerie stanno raggruppate intorno al Duomo.

---

(1) Dirigendosi però al cav. Malachia Colombo, che personalmente dirige il *buffet* con uno sguardo profetico, si può avere un pranzetto di prim'ordine, anche con costosissimi tartufi e assaggiare alcune vecchie bottiglie di vino, che il cav. Malachia tiene gelosamente custodite nella sua cantina.

(Il Traduttore).

Dietro il Duomo è il ristorante

Orologio

(*Augustinerbräu*); una volta era una piccola trattoria, oggi è una specie di « Bierpalast ». E' frequentata dalla migliore società, specialmente la sera e dopo il teatro. V'è anche un tavolo dove si raccolgono artisti come Carcano e Tallone; vi si vede generalmente Ernesto Teodoro Moneta, sicuro di trovarvi la pace, di cui è il più vecchio apostolo. La birra vi è sempre fresca, spillata dalla botte e servita in calici di vetro. Fino a pochi anni fa passeggiavano fra un tavolo e l'altro pompose fioraie, in ricche toilettes di sera: ora sono scomparse. A pochi passi di distanza, presso i portici, in via Ugo Foscolo, è lo

Spatenbräu

che ha l'aspetto di una birreria di stile tedesco antico, con pesanti tavoli di quercia, dischi di sparto. Vi si parla molto tedesco, svizzero, e, forse per la vicinanza del Duomo, vi si usa un linguaggio architettonico tutto speciale, così che si ha la rara soddisfazione di ordinare al cameriere *una colonna*. E' utile fasciare le colonne con qualche fetta di prosciutto e farvi su un testo, magari di risotto. Un po' più oltre, nella Galleria, il

Gambrinus

di carattere internazionale: grill-room, un'infinità di giornali, concerto di dame viennesi che possono anche essere napoletane, birra di *Bürgerbräu*. Nella stessa galleria, nel braccio verso via Ugo Foscolo, il

Savini o *Stocker*

ristorante di lusso, frequentato da *sportmen*, uomini d'affari e letterati, specialmente nell'ora del *déjeuner*.

Nella stessa zona, con ingresso sotto i portici, la nuova birreria

Apollo

che invece di rimanere sul Parnaso è disceso sotto la Galleria. Il locale, vasto ed elegante, è tutto sotterraneo.

Di fronte alla facciata del Duomo la grande

Birreria Nazionale

nello stile dei caffè francesi. Specchi dappertutto alle pareti, tavolini di marmo, divani rossi, mobili moderni, musica in alto, e ottima Pilsen in basso. E' molto frequentato da indigeni e dai buoni provinciali: è un luogo degno degli Dei sitibondi.

Dietro la via dei Mercanti, e precisamente dietro il palazzo dei Giureconsulti, dove era una volta il telegrafo e dove ancora si ammira una torre con un Sant'Ambrogio minaccioso, troviamo la

Fürstenbräu

e un cartello ci informa che questa birra è bevuta a tavola dall'imperatore di Germania. E' un localino d'angolo, simpatico, creato da quel Sigismondo Stern, il cui nome significa « stella »; Sigismondo, l'unico della casa delle « stelle » di David e il Napoleone della birra tedesca in Italia, poichè egli è colui che ha fatto sorgere tutte le birrerie tedesche in suolo italico, da Milano a Napoli. Una graziosa figurina s'aggira leggiadramente nel piccolo locale: è forse l'unica Ebe rimasta nelle birrerie di Milano.

***

Il regno di Bacco a Milano! Chi non sorride sotto i baffi a queste parole? Chi si tiene dal mettermi sotto il naso un giudizio da me pronunziato altra volta, quando citai a questo proposito la « città dolente » ecc.? Ma io non mi vergogno di battermi il petto, di dirmi pentito, di confessare « mea culpa, mea maxima culpa ». Poichè sappiate che mi sono convertito e da Saulo son diventato Paulo. Sì: Milano è una città dove si può bere dell'eccelso vino. Soltanto occorre sapere dove

si celi la sacra ed invisibile arca, dove sorgano, non già gli allori del dio ignoto, ma gli ignoti altari del notissimo Bacco. Con una pianta di Milano facilmente il lettore scorterà alle prime delle seguenti osterie, ma per le altre lo consiglio di pigliare una carrozza o un automobile o, meglio ancora, un « advorsitor », cioè uno di quei compagni rimorchiatori, che usavano presso i romani antichi. Partendo da piazza del Duomo, percorsa la via de' Mercati e attraversato il Cordusio (dov'è il nuovo palazzo della Borsa) si va in via Meravigli e si trova

L'Unione cooperativa.

Grandioso palazzo in istile del cinquecento, grandi sale, alte, ariose; gallerie, scale, colonne. Vi si ha del vino eccellente, ma l'ambiente è solenne e i frequentatori sono piuttosto gravi, compassati. Qualche cosa di simile aveva scoperto Héine a Berlino, dove, per giungere alla illusione di una poesia dell'ambiente bisogna prima essersi elettrizzati con mezza dozzina di bottiglie.

Vini Sardi

di Zedda, in via Orefici.

Se Papa Martino IV fosse ancora in vita e arrivasse a Milano da un viaggio in Isvizzera, egli apprezzerebbe qui la sua vernaccia, che tanto gli piaceva a Roma. E poichè siamo in argomento eccle-

siastico, attraversiamo la piazza del Duomo e facciamo una visita al Vaticano milanese.

Come il Vaticano di Roma ha il suo « bettolino degli svizzeri », così il palazzo arcivescovile della metropoli lombarda possiede la sua

Cantina dell'Arcivescovado

che si apre in una porticina un po' appartata, dietro alla dimora di Sua Eminenza l'Arcivescovo. L'ingresso è nella stessa Via delle Ore, allo sbocco in Piazza Fontana. Un melanconico lumicino rosso invita il pellegrino. Si entra in un antichissimo androne a gran volta, con archi colossali, con imponenti costoloni, ma tutto — orrore! — è sbiancato e modernamente dipinto. L'oste dell'arcivescovado ha assassinato tutto quello che v'era di poetico e di romantico, forse ricordando che nello stesso luogo era stato assassinato Galeazzo Sforza. Soltanto la cattedra e i banchi del coro, dove un Abramo da Santa Clara potrebbe tuonare contro la perfidia dei tempi, conservano ancora al locale un residuo dell'antica religiosità.

Dalla dimora del cardinale arcivescovo, se non vogliamo abbandonare la santità, possiamo farci trasportare a Sant'Ignazio e avremo la sorpresa di

Un'osteria in una chiesa,

ciò che costituisce indubbiamente una curiosità più unica che rara. Il titolo ufficiale è anzi modesto:

« Grande magazzino di vini di Rossi Pietro ». La Chiesa è all'angolo di Via Monforte e Via S. Damiano dieci minuti a nord-est del Duomo (vi passa vicino il tram di Porta Monforte).

Nel luogo ricco della grazia divina si abbracciano osteria e santuario! Al lume di una piccola lanterna rossa spiccano nella notte — poichè di notte vanno visitate le osterie storiche — le spettrali linee della vecchia chiesa de' gesuiti. Un moderno Fischart direbbe:« Ecco un tempio di gesuiti che è servito a qualche cosa ». L'interno della chiesa, scarsamente illuminato, col soffitto altissimo, è pieno d'ombre imponenti e produce un'impressione strana. Lungo le pareti della navata s'allineano gigantesche botti, sopra le quali s' inalzano o fuggono affreschi sbiaditi, colonne screziate, avanzi di stucchi dorati, e qua e là torsi di angeli esterrefatti. L'altar maggiore, trasformato in un misterioso ripostiglio di bottiglie, ricorda il divino oracolo, a cui Pantagruel e Epistemon susurravano la loro preghiera:

O Bouteille
Pleine toute
De mystères.

E l'oracolo rispondeva:

— *Trinc!*

Ma anche noi possiamo qui trovare un posticino e confortarci, come l'eroe di Rabelais, con un « sorso teologale » (*choppiner théologalement*).

Possiamo anche discutere intorno alla stringente logica di quell'acuto parroco di Médan, il quale ra-

gionava così: « Io seguito a bere. Se io non bevessi sarei morto e la mia anima andrebbe a rifugiarsi in uno stagno pieno di rospi, perchè essa non potrebbe durare stando asciutta... Insomma, è meglio far meno chiacchiere e bere di più. Dite dunque *amen* e bevete! » Con le quali parole qui nella chiesa di Sant' Ignazio a Milano io alzo il mio bicchiere e mando all'allegro filosofo in nome mio e dell'amico lettore un cordiale saluto nel suo stesso latino maccheronico: *Vivat-fifat-pipat-bibat!* (1). In questa cappella Sistina di Bacco un imponente corridoio, formato di barili, conduce dal portale attraverso la navata di mezzo fino all'Abside. Dinanzi, a destra, dietro una griglia, sorge il banco, dove sorride una vispa ragazza; poi in linee parallele seguono forti tavoli di quercia con gente del popolo che beve religiosamente in silenzio.

In un angolo arde il fuoco sacro per la cucina casalinga. Qua e là si aprono le cappelle laterali, protette da botti dipinte in rosso e da gigantesche gabbie piene di bottiglie, che pare ci pispiglino con gorgheggi di usignuoli e di capinere. Nessuno sguardo profano spia entro queste camere a due di Loyola dove le coppie possono baciarsi senza turbare i puttini che volano nelle pareti recando le ghirlande di fiori. E nessuno si scandalizza di quei baci, poichè la cosa non fa punto chiasso, e se ne vuoi sapere di più leggi le novelle monacali di Boccaccio e il racconto di Heine a Lucca (cap. V).

---

(1) Brindisi di Epistémon.

E non è sempre necessario essere proprio due sposini in viaggio di nozze per cercare al riparo di queste botti di Heidelberg la benedizione di Loyola. Perchè le milanesi, diceva il Seume, sono le più belle donne d'Italia: e il fuoco dell'inferno ha bisogno di essere alimentato e il fine giustifica i mezzi.

A una somigliante metamorfosi è stato sacrificato anche il povero San Maurizio. Egli ha passata l'intiera vita a predicare in favore dell'acqua, ed ecco che la Nemesi della storia ha trasformato il suo convento in una delle più ammirevoli cantine di Milano. In quell'ex-convento, in Corso Magenta, 22, il degno signor

Giuseppe Provera

ha raccolte le migliori bottiglie di Piemonte, edificando con esse una bottiglieria di primo ordine. Quanto a *chic*, Sant'Ignazio non arriva alle ginocchia di S. Maurizio. Il locale è a dirittura elegante. Nei sotterranei, sotto la strada e i trams, riposano le cantine, dove il signor Giuseppe ha imprigionate le povere anime della vite, che poi attendono un'allegra morte liberatrice nelle gole sitibonde.

La cantina ha un'imponente volta a croce: 14 cappelle sotterranee, 140,000 bottiglie e botti gigantesche di 3000 ettolitri.

All'oscillante lume della candela somiglia alla officina di Vulcano, come fu dipinta dai vecchi fiamminghi. Se il padrone è di buona luna, vi si

spilla dalle varie botti e il cuore si rallegra. Sulle nostre teste v'è la chiesa claustrale, con gl' immortali affreschi di Bernardino Luini.

A proposito, io consiglierei al signor Giuseppe un ottimo affare. Egli dovrebbe aprire nella volta sotto i più rinomati quadri della chiesa, una botola invisibile, con una specie di ascensore da palcoscenico. Quando l'inglese è in posizione dinanzi a uno di quei dipinti e va in visibilio, si preme un bottone, e lentamente, dolcemente, senza che se ne accorga, l'osservatore viene abbassato nella cantina. Quale spettacolo! Quelli che son giù vedono discendere, come dalle nubi, prima un paio di enormi stivali e poi due lunghe gambe rigide e sottili, e finalmente gli scopettoni, le lenti e il velo dell'inglese... il quale non si è ancora rinvenuto dalla sorpresa, che un esperto cameriere gli punta contro il petto una buona bottiglia piena, dicendogli: — Chiunque tu sia, bevi o sei morto! — Scommetto che John Bull non se lo lascia dire due volte e che gli affari della ditta Provera, con questo sistema di discesa, continueranno prodigiosamente a... salire.

Un'osteria chic, « intellettuale », si trova proprio nel centro, in Via Pattari, 6 (a uno svolto del Corso Vittorio Emanuele) ed è la

Bottiglieria Astigiana

che è formata da una serie di camere e camerette incastrate l'una nell'altra. La sera vi bazzicano

artisti, giornalisti, intellettuali d'ogni ceto. La stanza interna, con rivestimento in legno, è decorata umoristicamente, con caricature varie: in una di queste il padrone è raffigurato come una balia che allatta i suoi clienti. Ed ha allattato anche me, questo re dei *biberons*, e il suo latte squisito ancora m'inonda di dolcezza durante i miei sogni. Lo chiamano «Siur Enrico» ed è anche poeta. Egli presenta le sue bottiglie sopra lucenti vassoi zincati; un senso di patriarcale dignità si diffonde nel suo regno e, nei suoi editti scritti in italiano del trecento, egli raccomanda ai suoi sudditi di bere. Ed essi ubbidiscono, e come! *Je bois comme un templier, plus qu'une eponge, tamquam sponsus, sicut terra sine aqua!* (Rabelais). Ed ora comprendiamo benissimo anche noi perchè il vecchio Poleotto chiamasse la Milano de' suoi tempi «Gerusalemme»: una Gerusalemme dove dietro le mura di vecchi pregiudizii scorre la vena della più deliziosa bevanda e dove il tempio di Salomone risuona di bacchica gioia.

Gerusalemme riconduce il nostro pensiero ai cedri del Libano, che dev'essere «il dilettoso monte», per tutti quelli che... libano. Milano essendo tutta in piano nessuno sognerebbe di scoprirvi dei monti dove non si sale ma si beve. Esempio: Montemerlo, perduto nei giardini pubblici, isolato dal mondo. Esempio più comune, il Montefiori, un locale messo a nuovo, dove troneggia il signor

Luigi Monzini

e che si trova in fondo a via degli Orti (tram di Porta Romana). C'è di tutto: botti, barili, damigiane, bottiglie, giuoco di bocce, bambini, un cane e anche un pappagallo. Il sor Luigi a certe ore un po' tarde diventa oratore e pronunzia discorsi filosofici. I suoi avventori diventano facilmente per lui altrettanti « zii ». Egli è fiero di certe bottiglie dai nomi strani: si chiamano « Barbacarlo » e « Sangue di Giuda ». Il sindacato dei corrispondenti di giornali è anch'esso uno « zio » del signor Luigi ed ha bevuto più volte il « Sangue di Giuda ».

Tra gli artisti è conosciuto il

Circolo artistico « Torta mater »

facilmente accessibile perchè si riunisce tutte le sere all'Albergo del Cervo, in viale Principe Umberto, 14, poco distante dalla stazione centrale. Nell'albergo una sala ricca di decorazioni serve per le adunanze e per le bevute dell'allegro convegno: sul tavolo è issato lo stendardo dove sono stati dipinti i simboli dell'arte (uno spazzino), della scienza (un cieco che trova... un ferro di cavallo), dell'industria (uno che ruba un orologio), del commercio (una donnina allegra). Sotto lo stendardo pendono le catene di Colombo, corone, schizzetti, un cappello da alpinista, una rotella e un turacciolo. Scopo del sodalizio, a cui appartengono pit-

tori, scultori, poeti e dotti, è esclusivamente il culto di Bacco. Chi contravviene allo statuto della società, paga un fiasco. Le contravvenzioni sono piuttosto numerose: in un semestre soltanto furono pagati 1800 fiaschi e furono anche... bevuti. La società si fregia anche di uno stemma, che reca un gallo con l'uovo, e il motto terribilmente ironico: « Il vino si fa anche con l'uva ».

Una grande taverna artistica faceva parte ultimamente di un progetto per il palazzo dei Giureconsulti, ma il progetto è rimasto finora arenato.

Infine col tram elettrico andiamo a fare una visita alla

Pompei a Milano

che è in fondo al Corso Indipendenza ed ha questo titolo: *Antica osteria dell'Acqua Bella.* Il lettore non si spaventi di questo titolo: l'acqua sarà bella, ma io non so dire se è anche buona, perchè non l'ho assaggiata. E' un'osteria di campagna, che per il colore rosso e le colonne antiche, di cui è ornata la sala principale, può passare, con molta fantasia, come una reminiscenza pompeiana. Dietro la vecchia casetta idilliaca un giardino solitario con alti olmi e platani: si è ancora in Milano ma si crederebbe di trovarcene molte miglia distanti. Per la tranquillità dei clienti dirò che a questa Pompei milanese manca il fumante Vesuvio: però il fumo è abbondantemente provvisto dalle pipe degli avventori.

E poichè siamo ormai presso il dazio, addio superba Milano. I tedeschi, ai quali da Barbarossa in poi tu hai spesso guastata la digestione, ti salutano: il tuo vino ha fatto loro dimenticare tutto il passato!

III.

TORINO.

La regal Torino
Incoronata di vittoria... ed Asti spumante
(CARDUCCI, *Ode al Piemonte*).

Salve, o regale città — incoronata come non fu nessun Salomone, nessun Carlo Magno, nessun Cesare — incoronata con l'immortale diadema della vittoria e di... Asti spumante (lire 1,20 la bottiglia). Nella tua bianca-spumeggiante corona brillano, come preziose gemme, e più specialmente come rubini, il Barolo, il Barbera, il Freisa, il Nebiolo, ed è veramente intorno al tuo capo l'aureola della vittoria, perchè chi potrebbe scendere in campo contro i paladini, che Bacco ha schierati intorno a Torino? — Torino è una « città di vino », come Verona, tanto per la bontà quanto per l'abbondanza. Bacco, però, si presenta a Torino in vestaglia e pantofole, con la sua pipa in bocca, sereno, contegnoso. Non v'è la furia dionisiaca, non ostante il famoso bassorilievo di Bacco all'Università. Nordico e flemmatico, il torinese beve, come un filisteo tedesco, il suo bicchiere di mattina e di sera, all'albergo, non all'osteria; e in

gran numero sono gli alberghi e le bottiglierie, che invitano il bevitore: ve n'è quasi a ogni svolto di via, ad ogni angolo. Il torinese è tenace e fedele: va sempre, alla stessa ora, all'albergo consueto, lindo e simmetrico come stanze per bambole di Norimberga, beve la consueta bottiglia e fa la consueta partita a tarocchi.

Anche qui fiorisce il culto della birra e si contano un paio di fabbriche torinesi che producono una birra eccellente. Cominciamo da

Voigt

(via Pietro Micca, un locale a tipo di caffè), dove brilla una lieve e chiara birra Boringhieri, che può tener testa a qualunque Pilsen e... dovrebbe anzi essere esportata in Germania; vi s'incontrano anche eleganti figurine: *Pedemontanae procaces*... Se penso all'una cosa e all'altra, mi sorprendo a gridare alla nera coda di rondine del cameriere, per la decima volta: — Un'altra birra! — A due passi, presso il Teatro Alfieri, la solita

Gambrinus Halle

(tipo caffè), che ha nella Torino moderna una serie di sorelle, con nomi diversi e che tutte si rassomigliano. Chi vuole assolutamente la Pilsen più genuina, vada alla

Pilsener Urquell

(via Genova), molto frequentata, specialmente in estate, coi tavolini sulla strada. Buon ultimo, nello stadio della birra, viene il

Caffè della Borsa

(in piazza Castello), con qualità diverse indigene e straniere; e per il bevitore estivo sono molto indicate le gite ai giardini delle varie fabbriche torinesi (*Boringhieri*, *Metzger e Bosio*).

Ed ora basta con la cervogia, che il buon tedesco può benissimo bere (secondo Tacito) nelle sue foreste, dove non trova invece le perle delle vigne piemontesi.

Per quanto sia ottimo il vino in bottiglia (1), tuttavia l'indigeno preferisce generalmente il quinto o il mezzo litro del vino comune da pasto, che è sempre più leggero e meno caro, e quindi se ne può bere a sazietà. In tal caso si domanda « il vino della botte ». Chi ingoia troppo « Asti spu-

---

(1) Prezzi medii, per ogni bottiglia: Barbera lire 1,20, Barbaresco lire 1,50 (tutti e due frizzanti, asciutti), Barolo (con profumo speciale, tipo di Bordeaux) lire 2,50, Brachetto o Grignolino (leggeri e un po' dolci) lire 1,50, Vino bianco (Moscato, dolcissimo) lire 1,50.

mante », facilmente prova la sensazione dell'imperatore Barbarossa, contro cui Asti trionfò

Fiera di strage gotica e de l'ira
di Federico,

il che lo scettico lettore potrà riscontrare da sè, dopo la quinta bottiglia. Del resto anche il vino comune da pasto produce i suoi effetti, come constatava anche San Massimo, vescovo di Torino, in una epistola dell'anno 421, con la quale così rimproverava i suoi diocesani:

« Se voi la sera vi abbandonate alle eccessive libazioni, vi si infiamma il cervello e vi mettete a strillare in modo che vi si sente anche dalla mia camera da letto ».

Dopo aver preso il nostro vermouth, in omaggio alla specialità torinese — del resto, quanto a questo genere di aperitivi mattutini Orazio raccomanda « *nil nisi lene decet* » — cominciamo dal quartiere della stazione di Porta Nuova per navigare poi, lungo i canali inondati di vino, diritti come candele, alla piazza Castello, che è il centro della città. E vicino alla stazione, presso la Chiesa valdese, ecco la

Torre di Malakoff

(Corso Vittorio Emanuele), diretta da una robusta signora. Non molto lontano di qui possiamo fermarci al *Cavallo Grigio* (via Roma) e al *Persico Reale* (via Lagrange), due alberghi dove si beve bene e si raccolgono volentieri i provinciali d'una

certa agiatezza. Verso il nord, presso la piazza S. Carlo, ci aspetta il

Gran Cairo

che di notte, specialmente in sabato e domenica, ha festività e movimento: un po' di vita di Monaco trasportata a Torino. In alcune sale vi sono tavole elegantemente preparate per certi clienti « di riguardo » accanto la sala ordinaria per la *misera plebe*. Fumo, chiasso, va e vieni, strilli, come nella torre di Babele. Al cantar del gallo la folla si disperde e ciascuno se ne torna a casa con la confusione delle lingue. Un po' meno di babilonese ed egiziano si ha alla

Stella d'oro

(via Genova, 4, vicino al palazzo Municipale). Un breve androne, di rimpetto alla chiesa di S. Francesco d'Assisi, introduce nel cortile, dove — sormontato da una Madonna — si apre l'ingresso al locale. Modesto, pulito, dignitoso, dall'aria patriarcale. Un paio di gradini ci fanno scendere in una sala profonda, una specie di *Jardin d'hiver*, dove si sta comodi, tranquilli e si beve « a quel Dio », anche se non si giunge a quell' « urlo degli Sciti » che ricorda Anacreonte, o alla famosa sbornia degli Edoni di cui parla Orazio (1), e alle divine ebbrezze di Properzio.

---

(1) *Non ego sanius baccabor Edonis!*

Un tuffo nel buon tempo romantico antico ci permette l'

Antico albergo della Fucina

(via Conte Verde, 14 e via Basilica, 4-6) nel centro più angusto di Torino vecchio, fra il palazzo Municipale e il Duomo. Era una volta il palazzo del Conte Verde, uno dei più famosi antenati di Casa Savoia. Per una bella porta antica, attraversato il cortile, dove un tempo attendevano le sontuose carrozze ed ora s'ammucchiano carri e carrette rurali, si entra in una specie di portico affumicato, a piena volta.

Qui il Conte Verde al tintinnio delle coppe raccontava le sue strane avventure di Terrasanta, qui risonava la famosa canzone di Ottone Arrigo e appariva in un angolo il povero e magro fantasma di *Enderle von Ketsch*... Storie vecchie ormai! Adesso, nello stesso luogo, invece del Conte Verde e de' suoi cavalieri siedono, ad un tavolo rozzo di quercia, il sarto e il salumaio, e soltanto due splendori eccitano la fantasia: il magnifico specchio gotico, in cui si specchiarono tante bellezze del passato, e « Madama » la giovane e dolce padrona dell'albergo.

Qui siamo nella zona più satura di storia. Ecco il palazzo di Porta Palatina, dove Carlo Magno tenne la sua corte coi paladini dagli speroni risonanti. A quel tempo risalgono le origini dell'antichissima

Corona Grossa

(via Porta Palatina, 13): l'unica casa medievale in tutta Torino, un *pendant* dell'Albergo dell'Orso di Roma. E' una costruzione in mattoni rossi, assai ben conservata, per la sua età, come un'agghindata « femme de cinquante ». Porta con vecchi capitelli, e sovr'essa, sotto un piccolo tetto di latta, l'insegna dell'albergo in una cornice di legno antico. All'ingresso una specie di cucina da campo nella quale appare la bianca berretta del cuoco e — se la fortuna ci assiste — il profilo della non più giovane ma svelta e seducente padrona. La sala è simpatica, all'antica, a volta bassa e anche quando il giorno è chiarissimo, l'oscurità è così medioevale che bisogna accendere la luce — ahimè! — elettrica. Le colonne doriche, che sostengono la volta, servono ora come modesti attaccapanni: dove una volta erano legati eretici e nemici dell'impero, ora pendono cappelli stinti e soprabiti...

Pareti rivestite di legno, impiantiti di legno, un magnifico camino di marmo, che sta a tutto l'insieme come un pugno in faccia. Benchè frequentino anche qui generalmente gente del suburbio e del popolo, il dignitoso cameriere porta superbamente l'abito nero a coda, e il cielo soltanto sa da quante centinaia d'anni l'uomo e il frack si sopportino a vicenda! Ah, se il vecchio volesse raccontare!... Zitti: pare che egli sia di buon umore. Egli tossisce, sputa e comincia a sciorinare il tesoro delle

sue memorie: « Quelli erano tempi — comincia egli sospirando — *temporibus illis!*... Vi dico io, che allora, dal mercoledì al lunedì, v'era sempre *tregua Dei*, cioè la tregua di Dio, e allora per un'eccezione i grandi e i grandissimi dignitari non si picchiavano l'un l'altro con le lunghe spade. Allora venivano sempre qui, dalla reggia, per berne un bicchiere... Vedete dove il marmo del tavolo è sbocconcellato? Ebbene, qui sedeva il vecchio sire, Carlo Magno, e in un accesso di furore egli fece saltare l'angolo del tavolo col suo stuzzicadenti, quando scappò la principessa Emma... A destra e a sinistra sedeva tutta la più alta nobiltà della casa militare e civile... vi dico io, quanto bevevano! Una ventina d'anni più tardi vennero gli altri: Qui, signori miei, sedeva il dotto imperatore Carlo il Calvo, che portava gli occhiali e s'industriava a contare sul capo i due peli che gli erano rimasti; e un po' più a destra, qui, dove è questa grande macchia di vino, sedettero poi Carlo il Grosso e via via, per ordine, tutte le maestà: il piissimo Luigi, che non beveva se non aveva con sè il suo predicatore di corte, le loro imperiali altezze Carlo il Semplice e Riccardo il Capelluto, il buon Ludovico il Cieco, il conte Poppo, il principe Pipino, il principe Carlomanno, che aveva studiato teologia a Münster e veniva qui a Torino a passarvi le vacanze... ancor oggi ci pensano le onorate ragazze da marito. Ah, quella era vita! E il sabato era riunione mista, poichè veniva il fior fiore della femminilità. V'era Giuditta, l'allegra principessa,

che piantava in asso il suo reale consorte e andava a giuocar di suola sotto la tavola con gli ufficiali delle guardie e coi monaci... »

Gli occhi del vecchio scintillano... Ma anch'io mi sento un po' caldo e freddo e, quant'è vero Dio, non mi scandalizzo affatto a questi racconti anzi mi pare che diventerei volentieri l'Oloferne di questa principessa Giuditta, nel senso che mi lascerei ancora scorrere per la gola questo sangue purpureo e generoso, che si chiama Barbera, che il loquace uomo dalla bianca chioma ci versa nei bicchieri e che ci riempie di voluttà, come il vino della Luna di Verona!... E noi saremmo ancora lì a sedere nella Corona Grossa e a sbirciare la svelta padrona, se fuori non risuonasse il passo dei cavalli insieme colle note allegre di una fanfara. Due grandi figure signorili con alti gambali, parrucche incipriate e spadoni inverosimili entrano nella nostra sala e tutti s'inchinano profondamente: — il principe Eugenio e il vecchio Dessauer! (?) — Ma nello stesso tempo noi ci accorgiamo improvvisamente che i nostri piedi sono bagnati, perchè il dolce umore ha invaso tutto il nostro corpo e già trasuda dai piedi. E poichè questo fatto ammonisce, secondo il nostro protettore Pantagruel (1), che il segno è passato, noi lasciamo lo storico luogo e... ci fermiamo in qualche osteria vicina, fino a

---

(1) *Quand le liège des pantoufles enfloit en haut d'un demi pied.*

che il nostro Agatodemon ci mormora all'orecchio: Ohe, *jam satis!* Domani è un altro giorno (1).

---

(1) (Il dott. Barth ha illustrato soltanto Torino, e non ha parlato delle altre città del Piemonte e del Monferrato, evidentemente perchè avrebbe dovuto scrivere altrettanti volumi e perchè nelle minori città del Piemonte non occorre nessuna guida: ogni angolo ha un ottimo tempio di Bacco. — *Il Traduttore*).

IV.

GENOVA.

Donner und Doria!
(*Fieschi*, Atto I, scena 5ª).

Sono qui così tristi, dolorose, deprimenti le informazioni enologiche, che non possiamo fare a meno di ripetere la maledizione che il padre Dante nel suo alto sdegno ha lanciata contro la Superba:

O Genovesi, uomini diversi, ecc.

Ma il giudizio di Dio ha ben altro da fare che occuparsi dei vinai farmacisti genovesi, i quali inondano la città con un oceano di veleno, che (secondo la tragedia dello Schiller) alla stessa nobiltà inocula fuoco, fiamme... e qualcosa altro ancora. In realtà Genova è la città d'Italia meno propizia al buon bevitore; ed è perciò che Magone, il punico, dopo il primo assaggio ne ordinò la distruzione; è perciò che Barbarossa, appena s'accorse che i Genovesi meditavano d'assassinarlo col mezzo d'una bicchierata d'onore, si apprestò a voltare le spalle alle sue porte. È ben vero che vi si fermò qualche tempo quel conte tedesco, che vi misero i Longobardi, ma costui non s' intendeva affatto di vino, perchè proveniva da Grüneberg ed aveva il palato guasto.

« Sì, in Zene si vive bene » è detto in un libro di canzoni studentesche, ma vivono bene i soli discendenti di Locusta che porgono veleno in coppe eleganti con turaccioli dorati e con etichette incantatrici, mettono l'inferno nelle vene e ricordano l'esclamazione: « Ecco, fratello, raccogli sorridente la tua dannazione! » (*Fieschi*, atto V, scena 13).

Ed ancora non si è trovato un vindice, che liberi questa Velonopoli « da' suoi tiranni » e ripeta al popolo le parole della congiura dei Fieschi ?

Genova è chiamata la « la Superba ». Tutti gli uomini superbi hanno un cattivo cuore, tutte le città superbe hanno.. un cattivo vino. L'una cosa completa l'altra. Perciò il cuore sitibondo si rivolge qui sopratutto a Gambrinus, la cui fedeltà è più sicura e ci ricompensa dei capricci di Bacco. Non fa meraviglia che nella velenopoli il culto della buona bevanda scura sia molto in fiore. Parliamo dunque di Genova e delle sue relazioni con la birra, benchè sia forse esagerato pensare alle « relazioni » in una città, dove, per quello ch'io sappia, non esiste una unica kellerina. Il centro birrario è la zona fra la piazza Corvetto e piazza Deferrari. Sotto la protezione di S. Sebastiano si raccolgono due birrerie; l'una accanto all'altra: la *Löwenbräu* e il *Gambrinus*. Quasi di fronte alla posta centrale, in linea retta, ecco la

Löwenbräu

di Monsch. La sala è ampia, ben decorata, simpatica. Monsch e Iensch sono assai noti fra i bevi-

tori di birra a Genova e i tedeschi vi hanno anche ricamato il seguente proverbio:

Wer da Bier will und nicht Ponsch,
Geht zu Monsch.
Ausserdem geht jeder Mensch
och zu Jensch.

(Chi vuol birra e non Punch va da Monsch e inoltre ognuno va poi anche da Jensch).

A uscio a uscio ecco il

Gambrinus (Bürgerbräu)

con aspetto un po' più latino e pubblico in prevalenza italiano. Sul buffet barricate di conserve, salciccie, carciofi, frutti in scatole, e persino... pesche nazionali, che quando si beve la birra sono assai più raccomandabili dell'...olio di ricino: il successo è garantito, e questa specie di « birra alla pesca » ci è offerta da camerieri dall'ampia fronte, che mostrano la loro intelligenza e le loro vaste cognizioni geografiche, mettendo insieme Monaco e Berlino. Non sono «la stessa cosa»? Ciò deve far molto piacere agli avversarii del particolarismo e del regionalismo. Negli stessi paraggi, nella galleria Mazzini, il

Caffè Roma

con birra Bürgerbräu. Caffè elegante. In piazza Deferrari, all'angolo con la nuova e ricca via Venti Settembre, la nuova

Bavaria,

caffè di lusso, splendido, con ottima Pilsen. È un locale sovraccarico di marmi, di stucchi e d'oro, come una chiesa gesuitica della *renaissance*. Dinanzi ai tavolini marmorei sedie di velluto verde, specchi giganteschi alle pareti, soffici divani. La birra è portata in calici di vetro con l'orlo dorato. Forse Baldassarre pranzava in una stanza come questa quando la mano misteriosa gli scrisse quelle tre paroline sulla parete. In piazza Corvetto, dove la statua equestre di Vittorio Emanuele pare mandarci un cordiale « prosit », alberga

l'*Augustinerbräu* (Jensch)

fondata da F. Jensch, figlio del defunto deputato prussiano. Sala simpatica con veranda sulla piazza. Buona birra dell'Agustinerbräu. Oggi il locale è governato da un dignitoso e severo capo-cameriere di vecchia data. Chi con le buone maniere, colla modestia del contegno e con disinteresse riesce ad acquistare la sua fiducia, può scrivere sicuramente nel suo taccuino di aver trovato raramente una personalità più affabile in una posizione così importante. Una conveniente Pilsen si scopre anche alla

Birreria Foeth

(con « Kegelbahn » alla tedesca), alla Zecca, all'ingresso della funicolare. E' una magnifica sala all'o-

rientale, dove impera come odalisca, presso il banco del buffet, una graziosa kellerina, dolce come una Xantippe di quindici e battagliera come una Xantippe di cinquant'anni. E' una sosta indicatissima prima di far la salita del « Righi ».

Ed ora coraggio, amico lettore, poichè è venuto il momento di accostarci al vino del porto. Coraggio! Anche Socrate ha ingoiata la cicuta!

Nel fondo delle bettole genovesi troverai sprazzi d'arte e di bellezza e fors'anche spruzzi di vino buono, se anche il bicchiere non ti è lanciato direttamente in viso. Se sei poeta, pittore, idealista, volgi i tuoi passi lungo l'aperta Piazza Caricamento, verso il porto, e fermati a breve distanza dal vecchio e glorioso Banco di S. Giorgio, dove il nostro occhio spirituale ancor vede uscire dall'acqua un brandello della sottoveste di Fiesco. Sotto palazzi altissimi, che vanno con le loro torri a grattare le nuvole, accucciate come cani ai piedi del padrone, troverai una folla lillipuziana di curiose e care taverne: camerette aperte sulla strada, dentro le quali ferve pittoresca e gioconda la vita della gente del porto. Al primo piano, sopra il piccolo locale modesto lungo la strada, s'allineano botteguccе d'ogni specie il cui ingresso è dalla parte opposta e a piano terra sotto i porticati. Sull'occhio di un'osteria pende il bacile del barbiere che sta al piano di sopra (2 metri sul livello del mare), e tu pensi che il barbiere, praticando un buco nel pavimento della sua bottega, può far colare l'acqua insaponata nel tuo bicchiere mentre tu stai assag-

giando nella piccola bettola il tuo nettare. Ci si legge anche questa insegna: « S'imbalsama »; il che è comodissimo, perchè quando il bevitore è ucciso dal cattivo vino, può farsi subito imbalsamare e farsi spedire a casa già imbalsamato. La sera quando tutte le finestrine delle botteghe e gli interni delle piccole bettole s'illuminano, lo spettacolo è meraviglioso e dà l'impressione di una costruzione fantastica in una festa d'artisti.

Tra le più originali è

l'Osteria di Vignoli, detto il Giglio

(al n. 55, prima *Osteria Margherita* o anche « delle donne »). Sulla porticina a vetri si ammirano tutti i tesori di Lucullo: frutta, tartufi, pesce fresco, pomidoro, salsiccie. Si scendono tre gradini per entrare nella stanzetta: la cabina di un piccolo e poetico veliero, nella quale non si può stare che rannicchiati. Volta a botte, le pareti rivestite di legno colorato in rosso sanguigno: a destra la cucina microscopica; in fondo alcuni tavolini. L'oste, che tutti chiamano « Giglio », sta in maniche di camicia, con aria di dominatore. Sua moglie la signora Gigia, canta le arie della Traviata e nello stesso tempo ci somministra cibi gustosi e a buon mercato, migliori che in qualche pranzo d'hôtel. A destra e a sinistra altre osteriette in miniatura, su per giù dello stesso tipo. A sinistra, per esempio, la « Trattoria Iolanda » con le sue tendine a striscie rosse, più in là un « Negozio di vini pie-

montesi » con rami lucenti e cucina pulita e visibile. L'ambiente: un via vai e un formicolio come di fiera microscopica, in cui gli uomini hanno l'aria di pigmei affaccendati. L'impressione è artistica, ma chi va a bere là dentro?

Dallo stesso punto di vista estetico si considerino le

Osterie popolari

di via Portoria, tra via Venti Settembre e il grande ospedale Pammatone, non lontano dal monumento a Balilla. Notevole, per esempio, è l'osteria Minetti (via Portoria 32 e 34) con la « farinata »,che è una specialità ligure : una sorta di farina di ceci cotta con olio d'oliva, e servita calda in grandi padelle circolari. Antichissimo androne scuro, dove Cristoforo Colombo fece per la prima volta l'esperimento dell'uovo. E alla « farinata », che tanto amano anche oggi, i genovesi hanno dato appunto un colore vivo di rosso d'uovo. Là presso è anche la porta di S. Andrea, ad arco acuto, dove appunto Barbarossa ebbe l'accortezza di non entrare. Il buon « Klainguti », presso il teatro Carlo Felice, si è andato trasformando, per un'evoluzione poco darwiniana, in una « pasticceria »; ma vive ancora e prospera il vecchio e fedele

Giavotto

in via S. Sebastiano, incastrato fra la Löwenbräu e la Bürgerbräu, come un ponte gettato fra le due

rive della cervogia, come un istmo di vino fra due continenti di birra. Ancora vi si può sedere patriarcalmente sui barili e bere, come nella cantina di Auerbach, esotici vini... Ci vengono anche le signore, che non si spaventano dei barili usati come sedie. Meno adatto per signore, specie di sera, il

Restaurant Posta

al primo piano, nella galleria Mazzini, ossia « da Pippo ». Durante il giorno molto dignitoso e solenne; la sera, allegro; precisamente come la Molly, amante del poeta Bürger: «La voluttà è nella notte e la casta moralità nel giorno ». Però, bada; perchè la tua virtù non è fuori di pericolo neanche di giorno. Non invano Genova ha nella sua arme il grifo con l'aquila e la volge fra le unghie, e il motto:

Gryphus ut has angit,
Sic hostes Genua frangit.

Pensiamo a questo ammonimento mentre passiamo dinanzi al

Caffè-concerto Zolezi...

sotto la galleria, dove canti di sirene e suoni zingareschi vorrebbero attirarci.

Ma io non voglio aggiungere altro, caro lettore; devi sapere che mi prende uno spavento e che dinanzi ai miei occhi si presenta in questo mo-

mento, come da una scatola di Norimberga, la figura severa della tua degna consorte!...

È più prudente, dunque, andarcene in fretta; rifugiamoci sotto la protezione della santa coppa che Guglielmo Embriaco (che nome simpatico!) portò nel 1101 da Cesarea e probabilmente usò come tazza d'onore, dopo di che gli eredi suoi la regalarono al tesoro del Duomo. Degno di questa coppa — di questo santo calice benedetto — è l'edificio sulla stretta salita medioevale di S. Matteo, tra la piazza Deferrari e la piccola chiesa dei Doria, sul quale è scritto prosaicamente:

Bottiglieria Vittorio.

Quest'iscrizione fiammeggia sopra una porta decorata di grappoli dipinti: dentro, a destra e a sinistra, altri grappoli illuminati da lampadine. Nell'entrata una fila di botti ed esposizione di salsiccie con le solite specialità liguri ricche di aglio e di pepe. Nell'ampia sala interna, vita notturna di bevitori, come nessuno si aspetterebbe di trovare in questo severo Eldorado degli uomini di borsa. Si chiacchiera, si sente la musica di mandolini e chitarre, si flirta in volgare. Al « Coronata bianco », un vino ligure magro che qui si spilla, alludeva Giannettino Doria (o non era forse il vino rosso del Monferrato?) quando esclamava: « Bravo, questi vini scorrono magnificamente » e Fiesco chiedeva allora più grandi boccali. E anche noi li lasciamo « scorrere » fino a che sentiamo nella chie-

setta dei Doria il rumore della vecchia sciabola, che custodisce la tomba del Doge e batte tutte le volte che viene sul tavolo una nuova bottiglia.

***

N. B. — La caratteristica taverna degli artisti, in istile del trecento, che era nel palazzo Gambaro, è da molto tempo sparita. È naturale! Ciò che ha un po' d'originalità non può durare a lungo in una metropoli che non vive che di commercio e di affari. Chi vuol trovare un bicchiere di vino fuori delle porte della città, vada col tram elettrico a Sturla, nella rossa osteria della Gina, detta Mazetta. Terrazza sul mare, vista splendida, ambiente pulito, ostessa molto pettinata e, anche per i miei ideali estetici, troppo rotonda.

(Il giudizio che il dottor H. Barth pronunzia su Genova è severo, e noi l'abbiamo fedelmente riprodotto. Ma siamo convinti che uno studio più profondo potrà modificare la sua impressione. Egli non è sceso, evidentemente, nelle vecchie gargotte dove si conserva il culto del vino « genuino » di Ovada e di Rocca Grimalda e di quel vino ligure delle famose Cinque Terre, che indubbiamente è sfuggito, non si sa per quale strano caso, all'esame critico dell'acuto esploratore tedesco. — *Il Traduttore*).

V.

VENEZIA.

Ildebrando e suo figlio Adubrando
Pieni d'ira, la mano sul brando,
A Venezia discesero, quando...

Però — disse anzitutto Ildebrando a suo figlio — bada di avere denaro nella tua borsa, molto denaro, perchè il lastricato di Venezia costa assai, e se conservi l'abitudine d'alzare frequentemente il gomito, ti può succedere quello che è avvenuto al mercante di Venezia caduto nelle unghie di Shylok. E inoltre ascolta un mio consiglio: se tu non sei un viaggiatore tre volte consumato e un lupo di mare, prenditi una guida (un *advorsitor*), che ti conduca a piedo asciutto attraverso « il labirinto dei ponti e delle vie che mille volte s'intrecciano fra di loro » e quando, passando per qualche calle, ti si dice che l'oste da te cercato è là vicino, tu ricorda le parole di Shakespeare nel *Mercante di Venezia* : « Volgetevi a man ritta alla prima cantonata, e alla voltata prima di quella girate a man sinistra; poi alla voltata successiva non volgete da nessuna parte, ma andate obliquamente » ecc. ecc...

Le condizioni enologiche dell'antica città della laguna sono semplicemente ideali — così ideali come

i mille sposini che vengono a passarvi la luna di miele, come le soavissime teste bionde tizianesche che sporgono dalle gondole e dalle tele, come le melanconiche canzoni del gondoliere, come i palazzi arabescati, illuminati dal plenilunio. Come si fa a trovare la via buona in questo misterioso regno di Bacco, quando non si ha nessun filo d'Arianna? Nondimeno, come il mulo trova nella nebbia la sua strada, così anche il buon tedesco sa orientarsi con la sua oscura tendenza verso il buon bicchiere, quando sente una sete veramente teutonica.

Noi divideremo Venezia — quella del buon bevitore — in due parti: il Cis-Canalia (lato di San Marco) e il Trans-Canalia (lato dei Frari). Le due parti sono separate dal Canal Grande e congiunte dal ponte di Rialto e dal ponte dell'Accademia.

Cis-Canalia.

Eccoci dinanzi alla Chiesa di San Marco, nel punto più animato della vita pubblica, dei curiosi, degli sfaccendati e della bellezza, pieno di colombi veneziani e di merli esotici, piovuti per lo più a coppie per farsi spennacchiare senza dolore; è questo anche il nostro punto di partenza nel viaggio per la terra del vino, con qualche diversione nella zona della birra. Anzi, per ragioni topografiche e per farci una buona base, cominciamo da un sontuoso sacrifizio a Gambrinus, dietro la piazza San Marco, nella

Birreria Bauer Grünwald.

Dove il violento Otello, ancora mite come un agnellino e non ancora geloso, si dilettava con la divina Desdemona, e dove più tardi il giovane Foscarini si nascondeva presso Teresa Contarin, la più bella patrizia di Venezia, fino a che il tradito consorte lo sorprese e lo inviò al Consiglio dei dieci, che lo condannarono al patibolo — oggi siedono e bevono le innamorate coppie tedesche. Soltanto i festosi cavalieri in frack nero fanno la storica guardia alle spose, ma essi non recano le aguzze lancie; recano le tazze di birra chiara e scura. Di qui si va, non lontano, al più modesto

Restaurant Pilsen

a nord-ovest dalla piazza di S. Marco. E' un pezzo di birrologia germanica trasportato sulla laguna. La sera, nel giardino, si può ammirare un vero assortimento di quei tipi che s'incontrano nei *Fliegende Blätter:* l'impettito ispettore forestale col *dackel*, il rigido parroco con gli occhiali, il borgomastro e il funzionario col cappello verde in capo. Ognuno ha portato anche la sua degna metà, che generalmente equivale ai due terzi del volume totale. In un angolo v'è però anche qualche tavolo di studenti con le loro faccie tagliuzzate e la poesia nell'anima. E vi si beve una magnifica Pilsen, con un alto colletto bianco, che la fa somigliare a un ma-

resciallo. Sempre nelle vicinanze di San Marco, in calle Frezzeria, l'elegante

Birreria Goethiana

nel sotterraneo dell'Hôtel Victoria. Birra Pilsen e di Monaco. Un'iscrizione annunzia: « Goethe abitò qui dal 28 settembre al 14 ottobre 1786 ». Secondo Otto Erich Hartleber si doveva aggiungere:... « bevette ogni giorno 10 litri di birra bavarese, 20 calici di Pilsen e 8 bicchierini di rinforzo, mangiando una dozzina di panini gravidi e cinque porzioni di formaggio ».

Dopo la morte di Goethe la casa diventò, per il dolore, una chiesa protestante, ma poi si riebbe e pensò bene di trasformarsi in birreria. Tornando ora indietro, alla piazza S. Marco, passiamo innanzi all'ufficio telegrafico (che abbiamo già toccato, andando alla Birreria Grünwald) ed entriamo nello stretto calle che conduce al « vaporetto ». Vi troveremo la « bonne à tout faire » alcoolica, il bazar dell'anti-astinenza, i fratelli Bocconi delle bibite, cioè:

Giacomuzzi.

A traverso la porta a vetri si intravvede una piramide di botti, che invita come una Circe moltiplicata, e dentro nel santuario non mancano mai i noti « giovani che vorrebbero vuotare un bicchiere di vin di Cipro alla salute del nero Otello ». Al-

cuni di questi giovani sono anzi... dell'altro sesso, e piccoli ed eleganti gabinetti attendono... Ma noi non ci fermiamo: torniamo risolutamente indietro a piazza S. Marco, passiamo per il « sottoportico Colonne » (presso il caffè Quadri) e sbocchiamo, in due minuti nella calle dei fabbri. Qui fiorisce, qual mammoletta sotto la foglia,

Andrea Nenzi

(All'antica trattoria dei forneri, S. Marco, Rio Terrà delle colonnette 977-78). Una modesta stanzettuccia da bambola sotto modeste arcate di legno. Caratteristica del luogo: uno si compera all'angolo un po' di pesce fritto o si fa tagliare una buona fetta di polenta e poi viene a mangiarsi queste leccornie da papà Nenzi a cui si domanda un ottimo litro di vino padovano. Non lontano da Nenzi, nelle Merceria a Campo San Giuliano, entriamo nella

Città di Milano

in un angolo antichissimo, pittoresco. La piazza, con la solita cisterna in mezzo, è chiusa dalle vecchie case veneziane che hanno al primo piano una grossa pancia, come un birraio di Monaco o un prelato del *Simplicissimus*. Sono case ideali per gli amanti; qua e là le prominenze architettoniche si toccano e « il bacio attraverso la via » diventa già una « possibilità senza limiti ». Dinanzi alla pic-

cola trattoria sorge una baracca, dove una veneziana non dipinta da Tiziano vende zampe di montone e salsiccie, ciò che tu puoi comprare per pochi soldi e consumare all'osteria. Ma ancor più meraviglioso del bacio dei balconi e delle zampe di montone è il passaggio fino a

Beniamino Negrin

in Corte Lucatelli, presso la chiesa di S. Giuliano, vicino al « ponte dei baretteri ». Già, caro mio, tu hai qui un brutto passaggio, perchè si va nel « regno delle ombre ». Seguimi, come Orfeo il messo degli Dei, nei misteri degli oscuri palazzi colossali, per anditi e gallerie, fino al cortiletto, dove di sotto la scala di un palazzo sporge una bettola carina, come una casetta da bambini da una scatola a sorprese. La stanzetta pulita, anzi a dirittura elegantina, ha un finto rivestimento che imita il legno e colonne con capitelli antichi. Il buffet presenta una scala di bottiglie, a canna di organo: un Perù per tutti quelli che vanno in cerca dell'oro di Bacco. Anche alle pareti s'allineano sorridenti schiere di bottiglie. Il pubblico: persone agiate, impiegati, gente di sussiego con tanto di coda invisibile. Sono gli eredi di quei mille milionarii che la bella Venezia contava nel XIV secolo. Essi attendono al banco oppure vanno a sedersi a piccoli tavoli puliti, dove vuotano placidamente i loro boccali di terra, e parlano, nel loro goldoniano dialetto, degli amori di Rosaura e delle tasse che

paga il buon Pantalone. Questo è appunto il « regno delle ombre », poichè la specialità di Negrin è l' « ombra » (10 centesimi) e consiste nel mezzo bicchiere bevuto in piedi, al banco. L'inventore di questa singolare « ombra » fu l'ottimo prof. Marsich, che aveva l' aspetto dignitoso d'un veneziano al tempo della Serenissima. Ahimè, il candelotto del suo simpatico naso, che stava sempre acceso, si è spento! Ma il nostro destino ci trasporta lontano, anzi, a dirittura nel

Mondo nuovo,

che è precisamente presso S. Maria formosa, a nord-est di Negrin. E' l'osteria popolare veneziana propriamente detta: tutto ciò che si può chiedere di più veneziano. Intorno una specie di coro, in legno, dove le famiglie e le piccole brigate mangiano, dirò così, coralmente. Il locale è pulito, ma non senza carattere. Colonne marmoreggiate, file di botti, imponenti tavoli cerchiati di ferro, bianchi boccali di coccio. Nel fondo un piccolo altare murale, col quadro della Madonna: a sinistra vista sulla cucina, che fiammeggia simile alla fucina di Vulcano. Dalle colonne penzolano ciambelle. Il padrone sta in maniche di camicia, con barba a punta sorridente e (cosa rarissima nella città della « ciacola ») taciturno. La graziosa padroncina forma un vivente *pendant* della bella Santa Barbara di Palma il Vecchio, che si ammira nella vicina chiesa di S. Maria formosa.

Ora dal « Mondo nuovo » ritorniamo all'antico, passando per Rialto. (Chi si trova in piazza San Marco può prendere il vaporetto che porta direttamente a Rialto). Anche in questo rione troviamo una serie di bettole caratteristiche e attraenti, intorno al vecchio palazzo della posta, il quale ha un passato, come una dama dell'aristocrazia. Nel medioevo era il « fondaco dei tedeschi », un simpatico e obbligatorio hôtel, dove capitavano i mercanti di Lubecca, di Colonia, di Augsburgo. Ah! allora non v'erano ancora pallidi astemii, come oggi, ma tutti capivano dove si poteva trovare buon vino, buona arte e belle donne; così che quando arrivavano di sera gli allegri compagni del pennello, i Tiziano, i Tintoretto, i Paolo Veronese, (i quali naturalmente non avevano un soldo in tasca) si faceva baldoria; uno pagava per tutti e se qualche coccio si rompeva ciò avveniva con molta letizia dei biondi e grassi tedeschi. Quando poi capitava, con mantello e lanternino in mano, quella cattiva lingua dell'Aretino, e cominciava a snocciolare l'allegra corona delle sue strane ed audaci avventure amorose, allora le solenni pancie scoppiavano dalle risa. Il cronista della Bibbia ambrosiana dice profondamente: « In materia di donne basta in Venezia haver maniera, pazienza e... bezi». E i mercanti tedeschi allora avevano le borse piene! Tornando al nostro secolo, se quell'antica e nobile sorgente si è essicata, abbiamo la fortuna di scoprire là vicino, quasi invisibile all'occhio dei profani, il grappolo più gradito a Bacco, e che s'intitola appunto

Graspo d'uva

in calle Bombaseri (o la più bella e più deliziosa calle del mondo!), a S. Bartolomeo, presso il monumento di Goldoni. Sull'insegna non v'è alcun nome: soltanto un grappolo d'uva dipinto sopra la porta. Taverna sullo stile del « Mondo nuovo »; coro, impiancito di legno, soffitto annerito pittorescamente dal fumo. Nel fondo vi è una palla di cannone, murata: fu raccolta nel 1849 nell'osteria, e non è esplosa probabilmente perchè l'odore del « Graspo » l'ha immediatamente ubbriacata, togliendole ogni forza offensiva. Dio volesse che le bombe fossero ammaestrate ad entrare nelle osterie inoffensivamente dove il vino è sincero ed esplodenti dove trovano la... benzina! Nella pittoresca cucina alberga sior Cencio, dalla fronte amica, e ti ammanisce per pochi soldi un pranzetto alla casalinga, che se lo assaggiasse S. E. il capo-cuoco dello Zar di tutte le Russie si leccherebbe le venti dita comprese quelle dei piedi. Il suo vino rosso asciutto (Polvara del Friuli) è un poema. Si racconta anzi che talvolta anche l'ombra di Marin Faliero, con la sua testa sotto il braccio, vada dal sor Cencio e gusti il Polvara, come lo spirito del veggente Tiresia assaporava il vino di Ulisse.

Due passi dietro il vicino teatro Goldoni (chi sa trovarlo, è bravo) si nasconde una gemma di Venezia antica: la piccola insonnolita « Corte del teatro Goldoni »: e nella Corte, la modesta

Trattoria al Colombo

di Pietro Benvenuto. Nello sfondo una casa privata, pittoresca. di non so quale parruccone del tempo delle... parrucche. Magnifica scala, e di sopra una finestra gotica e un balcone fiorito, dove nelle tiepide notti lunari potrebbe benissimo apparire il « toupet » incipriato della siora Beatrice, mentre di sotto presso la dorica cisterna l'innamorato Florindo agiterebbe il codino cantando sul liuto. Tutto in questo felice angolo di Venezia ha un'intonazione intima e fine. Andiamo avanti, verso il popoloso quartiere di S. Luca e Piazza Manin. Di fronte alla cadente torre di Pisa, che la leggenda vuole sia stata portata dal diavolo a Venezia (Palazzo Contarin del Bovolo, che nessun forestiere va a vedere appunto perchè è degno d'esser visto dieci volte) troviamo un locale, dall'aria teutonica, detto

Scala.

Tavoli di quercia, rozze sedie. Il forestiero badi che il rimaner troppo a bere appollaiati su questa scala può produrre l'effetto della torre cadente, e allora nessuno potrebbe risparmiargli, nell'andare a casa, un bagno nel tranquillo canale che non è popolato di sirene. Se tornate verso piazza S. Marco, fermatevi a Campo S. Fantin, presso il teatro la Fenice, dove una lanterna rossa v'indicherà la

Bottiglieria Vigo.

E' un locale per gente d'ordine, che amano una buona bottiglia. V'è anche il bigliardo. Pubblico indigeno e distinto. Il padrone, un originale, cieco di un occhio, non si leva mai il cappello e pubblica per i suoi clienti un giornale proprio, il quale si propone il sollievo dell'umanità sofferente e addita questo sollievo principalmente in una frequente visita alla Bottiglieria Vigo.

TRANS-CANALIA

Qui, dove la vita veneziana pulsa più debolmente, abbiamo due centri bacchici. Il centro massimo a nord tra Rialto e i Frari, il minore a sud, presso l'Accademia. Ed è appunto presso l'Accademia (vi si arriva da piazza S. Marco in vaporetto) che si trova

L'osteria degli artisti

detta il *Montin*, alle fondamenta delle Eremite. Un lungo budello; impiantito di legno; *buffet* raffinato con frutti di mare, « cappe, capperozzoli » e simili. Vi domina la *bohème*. « Genius loci » è l'insigne pittore, Lancerotto, che fin dalla nascita è rimasto senza colletto. Si porta dietro un seguito di amici, ammiratori, modelle tra le quali una

graziosa Morosini (da non confondersi con quella, la quale ecc. ecc.). L'osteria sbocca in un delizioso giardino con vecchie colonnine, pergolato, giuoco di boccie. Dinanzi alla luna e al sole splendono le ramerie della cucina governata da Anzola, una rotondità di cuoca inabbracciabile. Lei va dondolando e chiacchierando da un pittore all'altro, con un sorriso e un piatto per tutti... Appare anche la splendida figura bruna della figlia dell'oste, con enormi pendenti d'oro agli orecchi. Sembra che voglia impersonare così la formula dell'antica vita veneziana: *Amor auri et argenti et pulcherrimarum foeminarum voluptas.* Ahimè, il cuore del bevitore rimane sospeso fra lei e la cuoca e cerca dimenticare! Poi si torna all'Accademia, si risale nel vaporetto, e si discende, con precauzione, vicino alla imponente chiesa gotica dei Frari. Di fronte al portale di fianco, in un tranquillo angolo melanconico, attende la grigliata osteria del

Sior Anzolo

con la modesta scritta: « Vendita di vini nostrani». Come puro il sior Anzolo non si adorna di penne forestiere e non imbastardisce il suo blasone come certi altri, coi vini di lusso che vengono non si sa di dove: egli dà soltanto vini nostrani. Ma quel « soltanto » è impagabile. Ah, questi vini di Padova, Conegliano, Verona, questo gustosissimo « Bianco brusco » di Teolo, che dà dei punti al mi-

glior vino della Mosella e ricorda l'adagio veneziano: « el vin amaro ti sia caro ! » Questo liquido va giù dolcemente, poichè il sior Anzolo, grande allievo del più grande de' cuochi, l'immortale Raybot, lo accompagna con un gustoso pranzetto famigliare. *Abissus abissum invocat;* una ciliegia tira l'altra, e le bottiglie hanno fra loro un potere d'attrazione come il magnete sul ferro.

Poichè il « vino buono, come dice Shakespeare, è una cosa molto piacevole e ognuno può ogni tanto goderne e ravvivarsi », è per questa ragione che qui dal sior Anzolo, sotto l'egida del geniale e simpatico deputato, on. Fradeletto, si raccoglie di quando in quando una comitiva di intellettuali e di artisti, come a una corte principesca del rinascimento, e nella riunione biondeggia anche una germanica barba nazzarena, che orna il critico d'arte Brosch, il faro della stampa tedesca approdante alla storica laguna. Ma ecco che — dopo aver superato il punto scabroso della quinta bottiglia — apparisce una nobilissima brigata storica. Traverso la nebbia della piccola trattoria vediamo molto distintamente aprirsi, di fronte a noi, la porta dell'antica chiesa dei Frari e uscirne una lunga processione di dogi, dogaresse, ammiragli e artisti, che entrano nella nostra saletta e salutano il sior Anzolo intento a riempire i bicchieri. Chi vedo ?... Il lungo e fusiforme san Francesco con occhi ardenti di sete a braccetto di un biondo orsacchiotto tedesco dai baffi inverosimili, Arnoldus Teutonicus. Poi si avvicinano a passo di danza, come bambini riot-

tosi, col mantello rosso per traverso e l'aureo corno sul naso i dogi Foscari, Nicola Tron e Jacopo Pesaro, seguiti da una folla di eroi del mare e di vincitori di Turchi. Ultima viene susurrando e ridendo una strana coppia: Papà Tiziano con la provocante «castità» del Campagna, scivolata giù dal battisterio per divertirsi un pochino. Ella sa che il vecchio peccatore co' suoi 99 anni, non metterà in pericolo la sua fama di donna virtuosa: « egli ha ogni cosa dietro di sè e, grazie a Dio, è molto morigerato ». Ma la visione è svanita. Andiamo verso il Levante, o strenuo « advorsitor! »

Passiamo dinanzi (amen se il cuore ti dice « dentro ») all'osteria

Carampane.

(Ca' Rampani), nel sestiere di S. Polo. Qui abitò già il cronista veneziano e parruccone Sanudo e chi nutre per lui uno speciale sentimento di venerazione ha l'occasione di bere alla sua memoria nella stessa stanza che fu il suo studio. Ma noi lasciamo il parruccone e volgiamoci al « Ponte delle tette », così chiamato dal candido seno di Bianca Cappello, che vi attirava, come doppia stella, i gondolieri e i naviganti. La potenza di quel seno si proiettò fino a Firenze, sulla casa de'Medici!

Con un melanconico sguardo al balcone, ora vuoto, passiamo il ponte e andiamo all'

Antico Pizzo

presso S. Giovanni Elemosinari, non lungi da Rialto. Qui rivediamo un lembo dell'Europa centrale: una specie di *Weinstube* della Germania del sud o del Reno, *parquets*, mobili lucenti, camerette laterali per gli amici e le amiche della solitudine, pubblico scelto (vi s'incontrano anche conti e macellai). La padrona, d'una eleganza pomposa e con un naso da dominatrice è una bellezza. Sarebbe per caso ritornata qui, secondo la teoria della trasmigrazione delle anime, la graziosissima Bianca? Infatti, Bianca abitava qui nelle vicinanze, e tutto indurrebbe a credere... Oppure sarebbe quell'altra beltà veneziana, della quale Poliziano scriveva a Lorenzo il Magnifico: Meraviglia di donna! *O decus Italiae virgo!*

Lasciamo l'importante controversia agli eruditi e agli spiritisti e decidiamoci anche a lasciare con l'« Antico Pizzo » il nostro soggiorno a Venezia. Ma, perchè il distacco non sia troppo doloroso, facciamo ancora una breve sosta, per l'indispensabile « bicchiere della staffa », nell'

Osteria di Shylok

in quell'intricato viluppo di viuzze che si intreccia a S. Cassiano, presso Rialto. Per chi non è nato a Venezia la scoperta di tale osteria è difficilissima. Un incredibile giro e rigiro di calli, callesse, portici,

corridoi, tunnels, porta finalmente dentro una specie di caverna brigantesca dello stile di Salvator Rosa. Il popolino la chiama: Poste vecchie. Mentre nell'attuale posta gli antichi mercanti tedeschi trincavano e chiacchieravano, qui nella vecchia posta si riuniva la corporazione dei mediatori veneziani, che discutevano sul listino di borsa, trattavano, strillavano, leticavano e s'ingannavano a vicenda. Fatto un buon affaruccio, Shylok, che era finanziariamente interessato all'andamento del bettolino, offriva a papà Jubal e all'impiegato postale, che stava allo sportello un piccolo sorso da una bottiglia di Slibowitz che ancora oggi non è tutta vuota. Dalla colonna in mezzo all'osteria pendeva ancora poco tempo fa una cassetta rugginosa per raccogliere elemosine in suffragio della povera anima di Shylok. Ahimè! la povera anima è stata redenta (poichè Shylok s'è fatto battezzare), la cassetta dell'elemosina e i banchi del coro, dove gli assidui si affollavano per bere, sono spariti; la porta di legno, con le graziose incisioni, e lo sportello della vecchia posta, dove la signorina Desdemona arrossiva domandando se c'erano lettere del tenente Otello, il morettino, sono stati gettati nel ripostiglio dei rifiuti. (L'oste può mostrarli a richiesta). Nulla v'è più di sacro per questi fanatici del moderno. Solo il maestoso camino di marmo, un vecchio fucile veneziano trasformato in una canna di soffietto e la più veneranda di tutte le cantine con vini di 60 e 70 anni (vino dei Ronchi, Ribolla magro e frizzante: Slibowitz di 20 anni per gole di-

vine!) rammentano ancora l'antica gloria, tramandata dal 1793 di padre in figlio nella stessa dinastia di padroni veneziani. E con ciò, mio caro figlio Hadubrando, se anche di ferro fosse il tuo stomaco, devi considerare come finito il tuo viaggio trionfale. Dico: il tuo ventricolo, e non la tua borsa. Perchè anche se la tua voce alquanto rauca canta alle Vecchie Porte la vecchia canzone tedesca: « Questi sono i compagni per noi: questi, che si bevono tutto quello che hanno addosso, calze e scarpe, calze e scarpe... », anche se ti trovi in tale condizione, o figlio mio, o diletto Aldabrando, alza il capo e rinfrancati! Dinanzi al tuo sguardo risplende mite e confortante, come un fanale d'oro, il Palazzo Corner, che fu un tempo la dimora della regina dagli occhi soavi di coniglio (Caterina Cornaro) ed oggi è il tesoro dei Manichei veneziani, il Monte di Pietà, dove i degeneri nipoti di Shylok, senza alcun pericolo per la tua cara pelle, sono disposti a prestarti, non già 3000 ducati, ma lire 2,75 per il tuo onorato cronometro di fabbrica tedesca.

VI.

BOLOGNA.

Un capitolo per giovani e anche per vecchi studenti (1)

Gaudeamus igitur
Iuvenes dum sumus!

« Verso il Reno, verso il Reno: non andate verso il Reno », canta la vecchia canzone germanica. Ma qui si tratta di un altro Reno, di quello, che bagnerebbe i piedi dell'Heidelberg italica se avesse delle onde nelle quali si potrebbero specchiare i soavi occhi azzurri, qualora viceversa le belle ragazze bolognesi non avessero dei magnifici occhioni neri. Tùttavia si può anche ripetere con la vecchia canzone:

---

(1) Sotto il titolo « Inclyta Natio Teutonica » vi era già nel XII secolo in Bologna una corporazione studentesca germanica (sul tipo degli attuali « corps » delle università tedesche), celebre per le sue riunioni, le sue sfide, le sue storie d'amore. Il numero dei soci ogni anno era di 50 a 70 in media. Dal 1399 la corporazione possedeva una casa propria fuori porta San Mammolo. Chi adescava i soci borghesi aveva una paga di mezza corona, chi adescava i soci nobili, una corona (« non sit egenus ac pauper »). Più volte per le angherie dell'autorità la corporazione (o con tutta la studentesca di Bologna) dovette trasferirsi a Padova, dove esisteva pure un « corps » di studenti tedeschi.

« Non andate al Reno », perchè è passato il tempo famoso, in cui una balda corporazione di gioventù tedesca qui roteava le spade, bastonava gli armigeri custodi della legge e cacciava la musoneria, secondo l'antica divisa:

Vinum nunquam spernas
Diligas tabernas.

No: non è più il tempo che la bruna « filia hospitalis » gettava le braccia al collo del biondo studente calato dalle Alpi, l' « ultramontanus », mormorandogli misteriosamente nell'orecchio: *Dulcissime, totam tibi subdo me!*

Precisamente come nelle piccole città universitarie della Germania spira un tepido soffio di medioevo nelle viuzze e nei vicoli della turrita e merlata città italica, e chi a mezzanotte o al canto del gallo torna dal buffet della stazione, tenuto da papà Frank e aperto tutta la notte, sente assai distintamente un ritmico tintinnio, che gli carezza l'orecchio, e gli pare un risonar di speroni e un urtarsi di tazze:

« In alto i calici, viva Bononia, urrah, hoch! ».

Almeno io so di avere assistito a questa scena, d'aver udite queste grida, e d'aver unita la mia voce al coro giovanile, e non una volta sola: e so ch'era giorno di sabato, perchè io amo molto il sabato. Infatti il sabato equivale a... bere! So pure come si forma quel chiasso notturno: sono quei teutoni bolognesi, che dal 1100 dimorano nella vecchia città dormendo sotterra, tormentati da una continua sete, nelle cripte di San Domenico. Ma a

mezzanotte i loro spiriti si destano e vanno a tenere la loro solita riunione. Presiede lo studente di diritto Obermairus di Norimberga (1) e funge da « Fuchsmajor » con grande energia il Dominus Schnappeck. « Tutti i soci sono pronti! » tuona il coro, e la tromba del giudizio risponde: « Sta bene: in gola! »... Talvolta, nelle sedute di grande solennità, la corporazione è onorata di una alta, altissima visita. L'ospite arriva avvolto in un gran mantello di porpora, e siede al tavolo, accennando col teschio ancora ornato di riccioli biondi. Allora tutta la società si alza rapidamente e fa una « salamandra » per il re Enzo:

« Jugend und Schönheit, ach, hinschleppend
in ewigem Kerker
Starbst Du, des Unglücksstams letzter,
ein Dichter und Held ».

O Bologna, Bologna! Ti chiamano la « grassa » e la « dotta »; grassa per la tua famosa mortadella e dotta per i tuoi professori non meno famosi. Ma quelli che vengono d'oltre Alpi, venerano e ricordano in te la « Bononia teutonica », la « Bononia Rhenana ». Quanto sangue tedesco non hai tu, dolce vampiro succhiato! Loreley canta sulle rive del Reno germanico, ma presso al tuo Reno si aprono misteriose grotte di Venere, di Adone e di Giano, dove parecchi tedeschi sperduti volentieri si sono

---

(1) Questi era veramente il presidente dell' « Inclyta Natio Teutonica » nel 1520. I nomi e le date si trovano nella cronistoria dell'Università di Bologna dal 1300 al 1600.

addormentati digerendo la loro divina sbornia fino al nuovissimo giorno del supremo giudizio.

O Germano, che lo sbuffante treno deposita a Bologna, fermati anzitutto e ristorati, te ne scongiuro, al

Buffet della stazione

di papà Frank, dove zampilla vino tedesco e francese cresciuto sui colli d'Italia e dove soffia da ottime bottiglie ricordanti il Reno, la Mosella, Bordeaux, dal Cabernet, dal Pinot (1) e dal Riesling quell'alito veramente di... vino, che già consolava e ispirava i vecchi soci della Teutonia.

Usciti dalla stazione, percorsa la via dell'Indipendenza, si entra nella mediovale piazza coi palazzi severi, anneriti dal tempo. A sinistra, nella fortezza del Podestà, Re Enzo prigioniero cercò di ingannare le lunghissime ore, che non finivano mai, col giuoco dell'amore e dei dadi. Nella penombra della stanza ci par di vedere il re seduto coi suoi carcerieri intorno al piccolo tavolo da giuoco e la testa ricciuta di Lucia appare leggiadramente piegata sulle spalle del giovane sovrano. I dadi sono gettati e scivolano sul tappeto, come quelli dei soldati che si disputavano le vesti di Cristo; dalle labbra dei giuocatori è pronunziata a mezza

---

(1) Pinot era già una bevanda gradita a Gargantua e colla quale si risciacquava la bocca per liberarsi dai pellegrini inghiottiti per distrazione e che gli ostruivano i denti.

voce una maledizione: una fiaccola divampa. Non è un quadro di Rembrandt? Ecco un rumore che improvvisamente sale dal fondo della strada. E' un rumore come di spade, e insieme voci tedesche cantano potentemente tedesche canzoni: il giovane re, un po' per curiosità un po' per riconoscenza mostra la testa dalla finestra ad arco acuto e accenna salutando... Quanti noti e cari fantasmi s'addensano ora nella vasta piazza e placano la loro storica sete alle mammelle delle sirene del Nettuno! Basta aprire gli occhi per vederli...

Ecco: lo studente Copernico di Thorn e lo studente Cranach, allegro rampollo del vecchio Lukas, e i duchi di Baviera, del Württemberg e d'Austria: lo studente Sauermannus di Prussia, lo studente Ernesto Budde da Pirna, lo studente Bayerl da Salzburg, probabilmente un antenato di Franz Adam Bayerlein, che non pensò mai a Iena nè a Sédan, ma tutt'al più a un solido panino imbottito e a un buon boccale di birra Hofbräu. Sembra che egli ancora ripeta la canzone: « Datemi una birra bavarese; noi vogliamo stare bavaresamente allegri! ».

A proposito, il centro dell'antica Bologna è oggi trasformato in un regno di Gambrino: però un Gambrino pettinato, agghindato, spazzolato, italianizzato. D'ogni parte occhieggiano i così detti « Bräus ». A sinistra, poco dopo la piazza, l'elegante

Caffè di S. Pietro.

con le pareti dipinte, piene di ceffi e di puttini, con divani morbidi, con un pomposo specchio gigantesco. Nell'estate i tavolini occupano tutta la strada e adunano le più belle signore di Bologna.

Lì presso sorge il palazzo dell'arcivescovado con le gabbie, dove, nel romantico medioevo, si mettevano a sospirare i preti innamorati. Dirimpetto, a destra, all'angolo della superba Piazza, il

Bar centrale

che è anche una birreria e talvolta ha dell'eccellente birra di Monaco. Alle pareti si legge questa consolante iscrizione: « Tazza Triomf da vero mezzo litro, 50 cent. ». Un'altra buona iscrizione alle pareti avverte: « Quando la botte si spilla, il segnale è dato dal campanello elettrico ». Pur troppo, quanto a me e alla mia tazza « triomf » il campanello è sempre rimasto muto! Una così detta « Urquell » c' invita di fronte alla vecchia università (archiginnasio), dietro alla statua di Galvani, presso il Duomo, col nome di

Caffè-Restaurant Galvani

ma il saggio professore marmoreo non si è ancora lasciato persuadere a interrompere i suoi studii sulle zampe delle rane e a mettere in subbuglio

quest'idilliaco ritrovo chiedendo arditamente un buon quarticello di birra. — Ed ora ci afferra un acuto dolore, perchè lì di rimpetto, sotto il colonnato di via Farini, ci guarda con grandi e vuote occhiaie il mausoleo del più grande genio della birra, che il destino abbia rapito a Bologna, all'Italia, al mondo: la

Birreria già (pur troppo!) *Hoffmeister*

Durante il giubileo dell'Università di Bologna, nel 1888, era questo il gradito ritrovo di tutti i professori e studenti tedeschi, che erano venuti alla grande festa universitaria, e vi scorreva una inesausta fonte del più divino umore, distribuito dal più ideale e più rotondo Perkeo, che nessuna accademia abbia mai celebrato. Ed oggi? Un paio di ufficialetti lindi e azzimati bevono il caffè: io e la mosca caduta nel mio bicchiere siamo i soli che onorino la birra e che volgano il loro pensiero a te, o piccolo e grande Hoffmeister, o sorridente, agile, immortale, rotondissimo Ottone!

Una birreria quasi sinceramente tedesca è la

Birreria Ronzani

in via Orefici, vicino alla Piazza. Vi si arriva anche da via Rizzoli, passando per alcuni viottoli coperti. Grandi sale e colonne uso Partenone. Birra italiana leggera, «chops» con coperchio alla tedesca, ambiente simpatico. Avrebbe potuto servire

per le grandi riunioni della Teutonia, se fosse stata già in fiore nel medioevo. — Dalla parte del portico del Pavaglione la

Birreria Ghisolfi

fino a poco fa, chiamata « Caffè della Morte » e unico ritrovo con kellerine della città universitaria. Con le sue delicate e graziose braccia scheletrite da tempo immemorabile « la Morte » abbracciava lo studente sotto forma delle più venerande e decorate rovine della vecchia guardia. Ahimè, non v'erano più, da molti anni, le ragazze innamorate di studenti tedeschi, ricordate nelle cronache per la loro bellezza o per il loro brio: l'affascinante Saltina d'Allemagna, Elisabetta di Fiandra, la gioconda Druda ecc. Allora — negli anni 1300, 1400, 1500 — la soluzione « moriar in Venere » suonava realmente quasi come un ideale; come la necessaria e dolce fine di una drammatica vita studentesca. Oggi, come ho detto, la signorina Morte si è ritirata, e invece di Lete o anche del caffè con molto zucchero spumeggia nei bicchieri l'ottima birra della svizzera Birreria Spiess di Rimini che nel vasto e delizioso

Giardino Spiess (Belletti),

a destra della porta d'Azeglio, ha aperto un suo spaccio elegante e ottimamente amministrato. Il

direttore è tedesco, la chellerina è svizzera, la musica del concertino serale è italiana.

Ed ora lasciamo la zona della birra ed entriamo nel regno di Bacco. Fermiamoci subito nella piccola e simpatica

Offesa di Dio

(pronunzia « offeisa » alla bolognese) nella via Foscherari, 4, dove si va scendendo dal Pavaglione. Un paio di gradini conducono in uno stanzino da bambola, che arieggia lo stile veneziano. Il soffitto è basso e tutto è piccino, carino, pulito. Il luogo si chiama anche « Buca di San Silvestro », perchè la piccola osteria fa parte dei ruderi dell'antica chiesa di S. Silvestro. Nella cantina si osserva ancora un bacino marmoreo, che una volta poteva essere un'acquasantiera. Fuori, sulla porticina d'entrata, arde una candela dinanzi a una piccola Madonna. Il nome di « Offesa di Dio », che è stato dato dal popolino al locale, deriva da un'avventura tragicomica, toccata ad uno dei precedenti proprietarii dell'osteria. Il buon uomo aveva avuto la fortuna (o la sfortuna, che dir si voglia) di sorprendere la sua legittima consorte in un colloquio un po' troppo stretto con un cliente. Sopra la colpevole coppia pendeva un crocefisso. Qui il lettore pensa che il marito oltraggiato abbia subito afferrato il coltello. Errore. Il pio uomo e coniuge modello rivolse alla sua donna col tono del più aspro rimprovero le seguenti parole: — Che

tu faccia torto a me, cara moglie, passi: ma non hai rimorso dell'offesa di Dio? — Da quel tempo il localino non si chiamò più con altro nome che con « Offeisa di Dio », e invece del sangue che così facilmente scorre in Italia nei drammi d'amore, seguitò a scorrere nello stanzino il rosso umore delle viti bolognesi. — Ora insella il tuo Pegaso e galoppa con me per tutta la lunga via d'Azeglio. Alla fine di questa via, fuori di Porta d'Azeglio (già S. Mammolo) sorgeva la casa della già ricordata corporazione tedesca. La casa era stata costruita nel 1399, e i vecchi studenti teutoni, vi avevano un'ottima cantina e un magnifico orto, che deve averne viste di tutti i colori. La cronaca infatti racconta: « *Habent Germani delicatum hortulum, in quo terra viret, coelum splendit, venus ridet* (ahi, ahi!), *pocula clamant* (1). Dove s'impara che i vecchi e nobili precursori degli attuali studenti tedeschi si divertivano un mondo e bevevano furiosamente, secondo la canzone goliardica medievale:

Qui potare non potestis,
Ite procul ab his festis,
Non est locus hic modestis.
. . . . . .
Ita bibas absque pare
Ut non possis pede stare
Neque recta verba dare,
Sed sit tibi salutare,
Potissimum
Semper vas evacuare
Quam maximum.

---

(1) L'inventario della corporazione nel 1301 consisteva in un calice, 5 libri di canzoni, una panca, 2 tavoli, alcune candele. La vigna annessa alla casa sociale era data in affitto e rendeva 4 lire all'anno!

E quanto deve avere « evacuato » la vecchia corporazione teutonica di Bologna!

Ma non occorre spingerci fino alla porta d'Azeglio, poichè la casa degli studenti teutoni è da gran tempo sparita. Invece vi è un altro locale, dove forse gli studenti del buon tempo antico giocavano al bigliardo (infatti il bigliardo c'è ancora), perchè si trovava sulla loro strada ed è comodo anche per chi era al verde essendo vicino al Consolato germanico. Quando per gli egregi studenti della Teutonica eran giorni di magra, si poteva trovare prontamente il rimedio, perchè, come dice la canzone, « se lo studente ha la scarsella vuota, chiede un prestito alle persone per bene ». E allora i tedeschi per bene che abitavano in Bologna si lasciavano facilmente commuovere (*A viris teutonicis - Multa solent dari - Praesules italici - Praesules avari*). Naturalmente afferrata la preda, essi la portavano, come il corvo il cucchiaino d'argento, nella vicina

Osteria dei Bastardini (1)

(Via Tagliapietra), dove trasformavano i bruni baiocchi in rosseggiante liquido, e poi ridendo, sputando e aspirando il fumo da pipe chilometriche, scrivevano a casa: « Carissimi genitori, vi annuncio che sono senza quattrini e che ho dovuto

---

(1) Così detta dal vicino luogo pio, a cui la gioventù studiosa dava a custodire i frutti dell'amore.

chiedere un prestito, con grande rammarico, dal signor console ». In quest'osteria, del resto, si beve magnificamente dopo tutte le noiose lezioni di San Francesco d'Assisi, del turgido « Pepo » e del coriaceo professore Azzo, *fons legum*, *tuba veritatis!* Solo ci si può ristorare un po' dal simpatico professore Alberico o dalle belle professoresse Novella d'Andrea e Dorotea Bocchi, le cui lezioni nessuno studente ha mai marinate. Per amore della scienza? Oh no per amore dei loro splendidi occhi! Una volta a croce dà al locale l'aria di una chiesa abbandonata, piena di fascino claustrale. Nel grande camino, presso la scala, ardono le fiamme rosse gettando ombre sulle pareti, come se fraticelli e monache s'aggirassero nello spazio per assistere alla messa goliardica, che lo studente Balzer di Babilonia comincia ad intonare: — Ehi, buona sera, *confratres!* — E così sembra che tutta la funzione si svolga fino a che il coro canta l'inno trionfale:

« Tali fratelli noi vogliam soltanto! ».

Allora Dominus Schnappeck, il « Fuchsmajor », si asciuga il sudore dalla fronte e fa un cenno all'ostessa dei Bastardini: tutta la folla studentesca si alza, s'imberretta, si cinge le armi, e facendo sonar gli speroni, schiamazzando, vociando, esce nelle viuzze buie. I cani medievali che viceversa erano porcellini con la campanella al collo e l'anello al naso, saltano di gioia intorno agli studenti. Guai ai Filistei ed ai Polipi! Guai anche ai commilitoni che passano! Si gettano i cappelli, si

sguainano le spade, s' improvvisano duelli e volano punte di nasi sciabolati :

Qui glaucis oculis comaque flava
Grandes corpore, spiritu feroces
Hostes aggrediuntur et lacessunt.

(Elogio di Beroaldo agli studenti tedeschi di Bologna nel 1495).

Ma ecco che una rigida, strana figura guarda spettralmente. Un naso aquilino esce dal cappuccio che copre la fronte e due occhi grifagni brillano. Lo studente Restsüffel, « studiosus juris », matricolino della Teutonia, non ha ancora avuta la fortuna di misurarsi con nessun compagno e gli sorride l'idea di provocare quel curioso tipo. Che Commedia Divina!

Lo studente Restsüffel (inchinandosi e togliendosi il berretto): — Signor mio, desidererei avere uno scontro con voi!

Lo sconosciuto (sdegnosamente): O creatura sciocca. Quanta ignoranza è quella che t'offende? Non sai tu che io son da Fiorenza e che il mio nome è Dante Alighieri, « studiosus utriusque juris? » (Poi alzando improvvisamente la voce e il braccio): Pape Satan, Pape Satan, Aleppe!

Lo studente Restsüffel (piegando le ginocchia per la paura): « O Lucifero, io vedo l'inferno con tutte le bolgie! (E scappa rapidamente con tutta la corporazione). (1)

---

(1) Probabilmente si riferisce a quest'episodio quel luogo dell'Inferno (XXIII, 142), dove Dante dice :

.... Io udii dire a Bologna
del diavol vizi assai.....

In via Zamboni (passate le due torri) si vede ancora una lampada accesa. Di fronte alla nuova Università, dove non legge più nessuna vezzosa Novella d'Andrea, troviamo l'osteria del

Carnevaracc.

È una vecchia osteria studentesca, periodicamente chiusa. La sala è dipinta con giocondi affreschi: studenti e amiche loro in tutte le pose immaginabili. Il pubblico è formato dalla *bohême* accademica moderna, nella quale non si troverebbero troppo a loro agio i ricordati capi ameni della vecchia Teutonica. Lo studente Restsüffel (Bevi tutto) e i suoi «commilitoni» si rifugierebbero più volentieri presso le allegre suore dell'

Osteria del Convento

(al n. 38 della via già citata). Sotto l'alto portale oscilla un misero lumicino, somigliante ad una povera anima gemebonda. L'interno è uno stretto androne, con la volta a croce, scarsamente illuminato, con grandi ombre frequenti lungo le pareti: tutto è abbandonato, spettrale, pieno di mistero. Ecco un'osteria per poeti solitari che nell'ora dell'apparizione degli spiriti vogliano rannicchiarsi fra botti, tini e colonne per ingoiare un bicchiere di vino rosso di Castel Pietro in compagnia dei fantasmi del passato. Scommetto che anche qui hanno vuotati i calici i vecchi studenti germanici e che anche qui, quando il Legato pontificio cacciò da Bologna a Padova la corpo-

razione Teutonica (con cui fu allora solidale tutta la gioventù universitaria di Bologna), risuonasse nell'antico testo goliardico il loro canto del « Bemooster Bursche » mezzo latino e mezzo tedesco? Quel canto diceva all'incirca:

Muscatus Purscho zich ich aus-Ade!
Legatus jecit uns hinaus-Ade!
Nunc vadimus in Puduam
Ibique sunt puellae stramm.
Ade, valete, Ade.
Amare, migrare tut weh!

Ma la cacciata dei Teutoni servì almeno a qualche cosa: la cittadinanza se ne commosse, le ragazze si strapparono i capelli finti, gli sbirri furono impacciati e gli studenti ottennero... il grado di Senatori. Quelli erano tempi!

Oggi la Teutonia Bononiensis è emigrata tanto lontano, che nessun voto di Senato accademico, nessuna petizione di cittadini, nessun pianto di ragazze innamorate potrebbe richiamarla, e contemplare quei baldi campioni nella loro vera gloria è dato soltanto a chi cammina con devozione sulle loro nobili orme:

Edite, bibete, collegiales,
Post multa saecula
Pocula nulla!...

*
* *

Ecco ora alcune escursioni da Bologna (tranne quelle più facili, per la vicinanza, come la gita alla Madonna di S. Luca, ecc).

Casalecchio.

È una deliziosa cittadina, presso la città delle Muse sorgente sopra un colle, dove nel 1888 si tenne la grande riunione internazionale del Giubileo accademico. Molti professori e studenti hanno ancora nella memoria e nelle ossa un ricordo incancellabile delle solenni bevute commemorative fatte in quella importante circostanza.

Rimini

è celebre per il suo famoso vino di San Giovese. Oggi si è esteso anche a Rimini il regno di Gambrinus, con la grandiosa *Birreria Spiess* (di Lucerna), allestita a dirittura con criterii tedeschi. La birra Spiess, un prodotto eccellente, ha cominciato il suo giro trionfale in Italia; ormai ha conquistato una serie di *buffets* delle stazioni ferroviarie e sta anche per imporre il suo giogo spumoso nell'incantevole Venezia. Della birra Spiess ben governata si ha pure nel grande caffè sulla principale piazza di Rimini.

San Marino.

Nel « Borgo » (la cittadina adagiata a' piedi della celebre rocca) si apre la rinomatissima « Grotta », dove la via carrozzabile comincia a salire. Da una

ombrosa tettoia, sotto la quale d'estate si sta meglio che in un palazzo imperiale, una specie di profondo tunnel conduce il visitatore entro il ventre del monte, dove si assaggia un vino bianco (asciutto e moscato), gelido, zampillante, frizzante, paragonabile solo al nettare degli dei immortali. Basta questa particolarità per giustificare un pellegrinaggio dall'estremità della terra alla grotta di San Marino. E se Platen cantò: « Su rupi impervie, dove l'avidità del lucro non può giungere, rimasi nella semplicità fedele alle antiche leggi », possiamo ben dire che da queste leggi non si è discostata la nostra grotta. Difatti come si può parlare di « avidità del lucro », quando potete toccar con mano che un litro di questa divina bevanda non costa più di 20 centesimi? Ecco che almeno una volta nel mondo la virtù trionfa. Se ne mostrate desiderio, l'ostessa vi aggiunge anche qualche bella fetta di prosciutto, e allora voi non avete somma voglia di scambiare la vostra sorte con quella di padre Giove. Però non è conveniente lasciarsi trasportare dall'entusiasmo a baccanali troppo chiassosi, perchè vicino alla grotta è la caserma dei carabinieri, i quali non permettono che si disturbi la tranquillità della repubblica. Ma tutta la gendarmeria dello Stato non conta che otto uomini. Quindi se il nucleo degli invasori è forte di nove gole, si può considerare padrone della situazione e resistere fino all'ultimo litro! E tu, o lettore, bevi pure, coraggiosamente — anche per me!

Loreto.

Non lontano dalla Santa Casa si trova un altro santuario, che è dedicato a Bacco e si chiama l'

Osteria Bruciapane.

Vi si va dalla chiesa scendendo una stradicciuola a gradinata. È un luogo simpatico con buon vino e bella padrona, a cui si può applicare la vecchia strofe:

Locus est genialis
Ubi potus est venialis
Quem vendit socialis
Nobis femina.

VII.

FIRENZE E SIENA.

Godi, Fiorenza, poi che sei sì grande
. . . . . .
E per l'Inferno il nome tuo si spande.
(DANTE, *Inf.*, XXIV, 1-3).

E perchè il nome di Fiorenza si spande nell'Inferno? Semplicemente perchè nei circoli infernali si serve di preferenza il Chianti, che, secondo la sentenza pronunziata da Federico il Grande a proposito del vino del Reno, « fa un nodo intorno alla gola e fa pregustare al delinquente il senso della corda insaponata ». Naturalmente s'intende « corda insaponata » per strozzare il collo di qualche fiasco, perchè se ne strozzano molti quando si è appresa l'arte di bere il Chianti. Già il 9 gennaio 1542 la contessa Isabella Guicciardini scriveva al suo consorte: « Il Chianti mi piace assai ed io non me ne diparto ». E la nobilissima signora contessa aveva non una, ma mille ragioni. Intendiamoci bene: noi diciamo « il Chianti » ma « il Chianti » è un simbolo, e l'amico lettore deve comprendere sotto questo nome e con questo simbolo il vino toscano in genere, purchè buono, prodotto nelle vigne toscane, delicato e frizzante, da pasto

e servito nel « fiasco paesano », come cantava Giosuè Carducci. Dunque, dicevamo che quando si è superata la prima fase di quel nodo alla gola, di cui parlava il grande Federico, si comincia a convincersi che il nodo è soave e si finisce per pigliarvi gusto. Tanto che poi si deplora che non sia stata compiuta la profezia di quel santo Eremita, il quale voleva che Firenze per i suoi peccati affogasse nel Chianti. La profezia data da Vallombrosa, anno domini 1333. Ma Firenze del ventesimo secolo non è più quella del 1333, perchè, come in tutta Italia, contro all'indigeno e giocondo Bacco è sorto un biondo rivale straniero della terra del luppolo. Così a Firenze, come a Bologna, nel cuore stesso della bellissima città, s'incrociano le grida delle due fazioni: Viva Gambrinus! Viva Bacco! Qui Ormuzdo del vino, là Arimane della birra, o viceversa, secondo il gusto della brigata. L'arena, dove i due principii vengono a tenzone con l'inevitabilità di un enigma eternamente insolubile, si estende da Piazza della Signoria al Duomo e si diffonde nel dedalo di strade e vicoli ai due lati. Da una parte risuonano notte e giorno le tazze col coperchio di metallo, come guerrieri corazzati in un torneo, dall'altra cavalcano nel campo, come lancieri, i fiaschi dal collo proteso... E con serietà festosa i lenti secoli gettano dall'alto il loro sguardo sul coraggioso bevitore.

Nell'antica piazza della Signoria col suo palazzo merlato, sotto le graziose arcate della Loggia de' Lanzi, intorno alla fontana di Nettuno, tutto è

sacro, tutto ci prepara alla meditazione, tutto ci tuffa nel passato. Ecco: le cataste di quercia avvampano e fumigano dinanzi a noi. Vi hanno gettato ad ardere quanto v'è di prezioso, di bello, di diabolico, e le litanie salgono intorno, con la voce squillante del Savonarola e le preci mormorate dalle peccatrici pentite. È Firenze purificata, spogliata, privata del suo diadema di bellezza. E poi, alcuni anni dopo, ancora litanie e ancora l'orrore del rogo e rintocchi di campane. Sulla catasta è l'asceta che ora brucia, è il nemico della bellezza e della donna... Fiorenza si è vendicata!... E la scena cambia. La fila dei merli di Palazzo Vecchio è ora guernita tragicamente di teste mozzate; dalle finestre sono gettati a braccia i Pazzi e la beata Lucia, la più pia strega di tutti i tempi; dinanzi al corpo ancora palpitante di Bernardo del Nero danza la danza della gioia: *Deus le veult!* — Cacciamo la terrificante visione e rifugiamoci prontamente nel sicuro porto della più patriarcale di tutte le antiche osterie, frequentate da artisti e vetturini. Questo porto è il

Cavallo

(al lato nord di piazza della Signoria, di rimpetto al monumento equestre di Cosimo). Dove Helios, il cocchiere del sole, si ferma, noi possiamo trovarci molto bene. Ammiriamo anzi tutto una scala celeste, che non va in cielo ma viceversa, ci introduce nel ventre voluttuoso di questo cavallo non

troiano; poscia una cantina a bassa volta dipinta dalla patina del tempo: nicchie con dignitosi divani di cuoio. Alla parete di sinistra un'antica pittura: un Giulio Cesare con tanto di barba colpito da senatori, che paiono giunti dalla Polonia russa: una vera rivelazione storica! All'ingresso, banco con cibi freddi; in fondo, la cucina di stile fiammingo, dove la Monna Paolina, fiorente ostessa, dal tipo di Agrippina, sventola dinanzi alla brace suscitando migliaia di scintille, mentre la figlia di lei, la più dolce delle figlie di Fiorenza, dacchè Satana ha edificato la città, passa, sentendosi laudare, benignamente d'umiltà vestuta. E' una superba brunetta di regale dignità, dinanzi alla cui leggiadria la « bella Simonetta » potrebbe andare a farsi seppellire, se non fosse già sepolta da un pezzo; e la stessa vezzosissima Nencia dovrebbe ecclissarsi; quella Nencia, amata da Lorenzo il Magnifico, il quale diceva di lei:

Non vidi mai fanciulla tanto onesta
Non vidi mai la più pulita testa.

Un complimento, che oggidì suona un po' più stranamente che ai tempi della regina Isabella, di cui sono rimaste celebri le camicie. Ave, o vecchio e onorato Ronsinante, ave, col tuo cortese padrone, col tuo simpatico vino rosso, co' tuoi divani di cuoio, con la tua patina, con la tua grassa ostessa e la vaporosa figliuola Bianca. Struggendomi al vostro sguardo « o mater pulchra, filia pulchrior », sento salirmi dall'anima il grido di Mirza Schaffy: « O fossi io eternamente ebbro ed

eternamente sprofondato fra le vostre candide braccia! » — Tannhäuser si trovava press'a poco nello stato d'animo, in cui siamo noi ora, quando egli moveva verso il monte. Perchè all'altro lato della piazza, presso la Loggia de' Lanzi (la moralissima Germania ha qui tutte le sue buone ragioni di velarsi per offeso pudore il viso col moccichino) c'invita il borgo della Venere fiorentina, che tutte le sere discende dal quadro del Tiziano e mette in mostra le sue spumeggianti grazie. Il

Ristorante Viennese - Birreria

occhieggia nel porto, dove si raccoglie la flotta d'amore, cullando sulle onde di Citera tutta la schiera delle peccatrici scollacciate, che Dante cantò (*Purgatorio*, XXIII, 101). V'è un affollarsi e urtarsi di legni d'ogni specie, d'ogni grandezza e d'ogni forza, potenti tre alberi e galeoni, leggeri briks, imponenti fregate, venerande barche peschereccie e anche qualche baleniera. « Or viene, or viene la superba flotta della sera, Firenze geme sotto il suo pondo, con suono di bicchieri; fin dopo la mezzanotte essa getta le sue reti con la birra di Pilsen » (traduzione libera dai versi di Schiller). Ma se dell' « Armada » spagnuola fu detto: « Afflavit Deus et dissipati sunt », di questo esercito di galleggianti le storie narreranno che esso sostenne impavido il soffio di Dio e degli uomini. La potente bellezza che lascia ondeggiare con decoro sul tavolo di marmo i marosi del suo seno, l'esile francesina con la sigaretta, e

la vecchia ammiraglia, che ogni notte passa in rassegna la sua squadra, non piegano e non cedono. E con ciò: Cameriere, il conto! — Tannhäuser ritrova la sua pace soltanto nel santo speco della

Birreria Mucke

(Pilsener Urquell e Pschorrbräu, in Via Lamberti, 5, dietro Orsammichele). Si chiama Mucke il dottore specialista per la gola, che dirige questo unico Istituto di massaggi liquidi interni; ma non è un « piccolo », egli è un « grande Mucke », del quale noi abbiamo cantato col Hanff in versi tedeschi. « O grande Mucke, gran Mucke, la tua casa è piena di birra, ma noi ce la beviamo tutta; guardaci ancora una volta: noi ti dedichiamo specialmente l'ultimo sorso! » Con Mucke comincia il mistico anello del piccolo prestito, che innalza Firenze alla sublime altezza di una gioconda città universitaria germanica, dove gli studenti bevono generalmente a credito; e perciò si è adattato alla circostanza l'antico canto goliardico dello studente in viaggio:

Kommt der Fremdling nach Florenz,
Juheidi, Juheida,
Hat das Pumpen keine Grenz;
Juheidi, Juheida.
Mucke, Lapi, Reininghaus,
Helfen dir mit Wonne aus.

(Che vuol dire: « Quando lo straniero è giunto a Firenze, che bazza! Il credito non ha più limiti; Dio immortale! Mucke, Lapi e Reininghaus ti riempiono il taschino ». Da Mucke la voluttà del pre-

stito si esercita con una certa moderazione, e diventa poi parossismo al Reininghaus. Fermiamoci per ora a Mucke. Una magnifica porta a vetri; locale rivestito di legno e decorato pittorescamente con piatti, quadri antichi, acqueforti. Le pareti portano vasi etruschi, dove certamente Porsenna ha bevuto; nella stanza di fondo affreschi di Begas e scene di fauni di Hildebrand. Mucke in italiano vuol dire niente meno che Mosca il quale disse « capo ha cosa fatta » viceversa, in luogo di capo, la cosa fatta ebbe una coda che fu il mal seme della gente tosca.

Nella stanzetta di via dei Lamberti n. 5, in una mattina dell'anno 1215, questo Mosca, che era appunto de' Lamberti, bevette per prendere coraggio e andare difilato a Ponte Vecchio, dove pugnalò il giovane Buondelmonte, che gli aveva sedotta la nepote. Il Mosca de' Lamberti d'oggi, che si chiama tedescamente « Mucke », non dà la morte, ma la vita, con la sua splendida birra, con un delicato champagne, con un ottimo bicchiere di Mosella, col caviale e con ogni sorta di ghiottonerie germaniche...

Senza pretese romantiche nè storiche, ma bonariamente svizzero, è l'amico

Giovanni Marugg

(via Porta Rossa, 11, non lontano dalla piazza V. Emanuele) con la sua biblioteca di vino, birra, liquori e di tutti i rimedii contro il cerchio alla

testa. E' però più una liquoreria, che altro. Ora entriamo nella bottega del salumaio

Paoli

(in via Tavolini, che è di fronte a Orsammichele). Regola generale: a Firenze i salumai danno anche da mangiare e specialmente da bere. Il Paoli è uno dei più noti in questo genere.

Locale umido, ma simpatico. Servizio alla svelta, mezze porzioni, vino toscano buono, pubblico buono col motto: *time is money*. Dal Paoli, seguendo la stessa via, si va a piazza S. Martino. Presso la casa di Dante e dirimpetto alla vecchissima torre della Castagna, troviamo la più vecchia delle osterie di Firenze, cioè l'

Osteria del Pennello

un'osteria del Cinquecento! Fu fondata appunto nel 1500 da Albertinelli, un pittore *bohémièn*, amicissimo di Raffaello. L'insegna sulla porta reca ancora la gioconda testa ricciuta del fondatore. L'invidia dei colleghi gli rendeva difficile l'arte del dipingere ed egli pensò di aprire qui un'osteria: « Prima io dipingevo carne e sangue e non raccoglievo che scherno; ora dò carne e sangue e ognuno loda il mio buon vino ».

Ah, se molti de' nostri pittori moderni imitassero un po' l'esempio dell'Albertinelli!

L'interno è un lungo androne oscuro con file di fiaschi. Come doveva essere però animato questo locale, a' bei tempi! Sulle lunghe panche bevevano, chiacchieravano e scherzavano artisti fiorentini e modelle del cinquecento: Del Sarto con la sua bionda e interessante Lucrezia e quella strega di suocera fatta venire direttamente da Fiesole, Eldorado delle streghe. L'impertinente Buffalmacco, che rubava la vernaccia alle monache e sotto il tavolo pizzicava madonna Lucrezia; e tutti gli altri in berrettone e abito di velluto, Raffaello, Michelangelo, fra Bartolomeo con le belle celebrate per il loro «intelletto d'amore». Anche il vecchio Botticelli era della brigata e quando s'infervorava, toccava il bicchiere e proponeva: Cantiamo la bella canzone del nostro grande e venerato Dante:

« Lo dolce ber che non m'avria mai sazio! »

Qui siamo in vena di immergerci nella Divina Comedia e perciò ci aggiriamo nei pressi di via Tornabuoni e nell'ammasso di venerande case che s'ammucchia dietro S. Trinità e forma una specie di pittoresco complemento al quartiere di Dante.

Ecco la vera e buia Firenze vecchia, Firenze del trecento. Le viuzze antiche portano ancora nomi che ci riempiono di terrore: via Purgatorio, via del Limbo, via dell'Inferno, via degli Scheletri. All'angolo del Purgatorio e del Limbo rosseggia come una fiamma dell'al di là, l'insegna di

Settimio

(Fiaschetteria e trattoria di Settimio).

Una spelonca buia ma un vero Sesamo: il neofita deve qui salire per tre gradi di onorato lavoro: il primo grado è quello del bicchierino di grappa, il secondo grado è una sala riservata per i frequentatori più diligenti; da questo grado, per una specie di porta dei Leoni di Micene, si entra nel regno degli eletti e si raggiunge il terzo grado, dove il Chianti scorre ed ove il « genius loci », lo stesso paffuto Settimio, brandendo una spada di fuoco sorveglia che nessuno paghi. E' una sala a botte, anzi una botte di Diogene, un lembo di Eden, con « vasi d'elezione », con le pareti dipinte dai numerosi artisti, che qui avevano arricchito la sala di molti putti. Fin dopo mezzanotte per molte ore splende la stella di Settimio nel Limbo e nel Purgatorio, e vegliano ancora monna Ersilia l'ammaliatrice, monna Cesira, la bionda giudiziosa, monna Assunta, dai sorrisi promettenti; le tre figliuole di Messer Settimio che rappresentano le tre Grazie di Sandro Botticelli discese a confortare le anime sitibonde. Dal mondo di Dante saltiamo in quello di Boccaccio; dal mistico Settimio al giocondissimo Lapi! Inferno, Purgatorio, Paradiso scompaiono dietro di noi e sorge Firenze peccatrice (1) di

---

(1) Nefaria Fiorenza
Ch' altro che male o scàndali non pensa.

Mercato Vecchio, coi mariti accomodativi pettoruti, le mogli spensierate, gli artisti allegramente licenziosi. Qui spiega Calandrino i suoi dolori al dottor Simon, qui hanno luogo le graziose novelle del Boccaccio, qui scende di notte la bella Marietta Strozzi a far battaglie co' suoi adoratori a pallottole di neve, qui sorride con indicibile leggiadria il visino di Giovanna Tornabuoni: « Virginis os habitumque habens et virginis arma... » Il solo oste di Firenze, anzi del mondo intero, degno del Paradiso, è l'onesto

Lapi

(cantina nel Palazzo Antinori: ingresso poco visibile, nella viuzza laterale). Lapi e i suoi sono già immortalati da Dante (*Paradiso*, XXIX, 103): Quale testa coronata può vantare un onore di tal fatta? Il locale risponde alla sua alta — o piuttosto bassa — destinazione. Una scala di legno, degna di un pollaio (al confronto la scala del Cavallo è uno scalone regio!) scende nella più meravigliosa galleria di quadri del mondo, più meravigliosa degli Uffizi e di Pitti. Pareti e volte sono tappezzate intieramente coi più diversi cartelloni colorati, dove si trova di tutto: donne scollacciate, clowns, paesaggi, il David di Michelangelo, biciclette e caricature d'ogni specie. A sinistra in un buco, a mezza altezza della sopralodata scala, arde la microscopica cucina, nella quale vigila il Moro: un cuoco ideale dall'aspetto di Otello. Nel sotterra-

neo sempre affollato s'ode un continuo fruscio, un tintinnio di bicchieri, uno scricchiolare di tavoli e di mascelle in movimento; gli avventori ridono e chiacchierano, i numerosi Lapi e Lapini d'ogni formato e d'ogni grandezza corrono all'impazzata da un angolo all'altro e ogni tanto romba la voce di tuono dell'oste. In primavera il sotterraneo si trasforma in un rosaio e pinturini e pinturine fanno all'amore in tutte le lingue del mondo.

Abbandoniamo adesso le belle moderne vestite di puritanismo e cerchiamo le allegre donne di Firenze che purtroppo oramai non sono che ombre. Ma, come per il Colosseo di Roma, bisogna cercarlo al cader della notte e quando si è baciati da Bacco. Il loro quartiere generale è

Pirro.

(Fiaschetteria all'angolo della Croce al Trebbio e Via delle Belle donne, n. 13). Era una volta un convento, dove le vezzose monachelle (erano appunto le « belle donne ») andavano vestite alla Monna Vanna, o come le signore ad un ballo di corte. Donna Cianghella della Tosa, l'« Anti-Cornelia » di Dante, soleva imbandire qui ai canonici del Duomo, ogni anno il 15 maggio una storica cena di belle signore: la « coena maledictarum dominarum » (1). Prezzo della cena per ogni canonico con «maledetta femmina» lire 3. Tempi felici! Del

(1) Vedi *F. del Lungo. — La donna fiorentina*, pag. 58.

resto è possibile che le ospitali monachelle ricevessero qualche robusta visita, per esempio, di quel Masetto, muto giardiniere del Decamerone o dell'allegro frate Firenzuola, che scrisse le « regole d'amore », e di quel pio Padre con la donna e la botticella, di cui narra una novella del Sacchetti. E dalla città andavano al convento delle « belle donne » le signore, Dolcedonna, Moltobuona, Belcolore. Vezzosa Fiammetta e anche Monna Belfagor, il cui fuoco pareva troppo ardente allo stesso demonio. Ed è stata veramente una fortuna che nel convento non sia mai scoppiato l'incendio: altrimenti si sarebbe forse potuto ricordare l'epigramma di Lessing, ove si narra che l'incendio di un convento vien domato dai frati che vi si trovavan al letto. Ahimè! Ora monaci e suore sono scomparsi, le pareti e le colonne del chiostro sono imbiancate, eccetto i capitelli, e quando il rubicondo sangue scorre nell'antica dimora delle « belledonne » non è che sangue di Chianti.

La battaglia non è alla Trebbia, ma al Trebbio e la vittoria è sempre quella di... Pirro. Dopo di che possiamo soffermarci un po' in Piazza Vittorio Emanuele, che è l'estuario delle birre e dei caffè del XV secolo. Sulla piazza Vittorio Emanuele a nord, splende ora la birreria

Pazkonwsky

in istile moresco, ma senza « harem »; però vi si beve una birra indigena raccomandabile. Di rimpetto, sotto i portici troneggia

Gambrinus

con grandi sale, aspetto grandioso, movimento da grande città. Le tavole sono anche apparecchiate sotto i portici. La sera, quando suona la piccola orchestra, si raccoglie qui quella società elegante che nei giorni solenni anche Ottone IV soleva far venire a sue spese. Il pio imperatore però preferiva passare in rivista le belle fiorentine in chiesa e non in un caffè (1). Al lato sud della stessa piazza l'elegante, simpatico e già nominato

Caffè Reininghaus

molto noto per l'abito rosso dei suoi Ganimedi, per la sua birra delicatissima, per il suo museo di giornali e per il suo padrone, alla cui ombra vorrei eternamente sedere, come voleva Anacreonte all'ombra dei Batillo. Già! Se Orazio avesse conosciuta quell'egregia persona, non avrebbe pronunziata mai la celebre menzogna « Caupo atques malignus » e avrebbe detto invece « benignus » e si sarebbe fatto prestare da lui qualche sesterzio. Chi mette il piede qua dentro, è tradito e venduto: egli non può uscirne « immune ». S'intende « immune » dal prestito. Perchè questo « caupo atque

(1) « Quando lo imperadore Otto quarto venne in Firenze e veggendo le belle donne della città che in S. Reparata per lui erano raunate... » (VILLANI, *Cronica*).

benignus » si sente inferiore se non può dar quattrini a prestito: egli dà per convinzione, per piacere, con estasi, con delirio, senza alcuna ragione, senza pentimenti. Egli ha il fanatismo del prestito, vi scorge la missione della sua esistenza; e se per caso qualcuno non accetta, se ne sente quasi offeso e quasi quasi caccerebbe fuori quelli che osano pagare il loro conticino. Non vuole nemmeno andare, più tardi che sia possibile, in paradiso, se non gli garantiscono di prestare qualche moneta agli angeli. Egli è come la lonza di Dante » leggera e presta molto! ». Silenzioso, chiuso in sè stesso, in continua attesa della preda, egli se ne sta rannicchiato dietro ad un banco; ma appena viene il momento buono, il suo temperamento si desta, i suoi occhi scintillano e, come Galatea, diventa un semidio... Vecchio Reininghaus! Quando io penso a te, balena dinanzi ai miei occhi imbambolati come un lampo dell' « Alma mater », quando ero ancora studente ed il nostro ottimo Fuchsmajor comandava: « Le armi sono buone e uguali ». Avanti! « O eterna poesia studentesca », nel caffè Reininghaus di Firenze!

Molto convenientemente si beve anche all'ombra del maestoso palazzo Strozzi nella

Birreria Troller

dove qualche Ebe svizzera vi rivolge arrossendo la domanda: « Desidera un po' d'ambrosia? ». E voi rispondete pure: « Come, signorina Ebe? Sei da

queste parti? Mi porti una tazza di birra di Baviera o di Spiess di Rimini!»

Facciamo due passi (due per modo di dire) e andiamo alla periferia della città. In piazza della stazione, n. 3-5, in vista della antica chiesa di S. Maria Novella, possiamo offrirci una sosta nella simpatica

Fiaschetteria d'Orvieto

di Cosimo Baldini. Il Baldini è come il Paoli (vedi sopra) un salumiere-oste, e viceversa. Si entra nella bottega, odorante di ogni ghiottoneria (salami, salciccie, caci, piatti freddi, beccaccini arrosto) e si passa nel santuario dedicato a Bacco. Quando nei calici comincia a spumeggiare il vino caro al vescovo Fugger, allora si acquista facilmente la persuasione che qui appunto il valoroso fornaio Cisti del trecento dispensasse il suo vino « da far risuscitare i morti» e che qui si rinfrescasse la gola, dopo la messa in S. Maria Novella, l'allegra brigata boccaccesca del Decamerone prima di salire al bel nido di Fiesole a sollazzarsi con le novelle ecc. ecc. Ora, però, o invidiabile lettore, non è tempo di novelle. Il momento è solenne. Apparecchia l'anima e la gola a ciò che v'è di più alto e sublime. I tuoi occhi vedranno il vecchio Chianti — il vecchio Chianti — comprendi? di cui parlano le antiche leggende. Presso un arco trionfale (forse eretto da Firenze riconoscente a gloria dell'oste immortale?) nel Viale

Principessa Margherita, n. 6 — tieni bene a mente queste parole — il burbero

Picciolo

celebra quotidianamente i suoi dionisiaci trionfi. A Firenze tutti sanno dov'è « Picciolo ». Il tempio è modesto e poco appariscente, ma il suo vino, il dignitoso « Nonno » e il magnifico bianco (il Chianti bianco è più raro della mosca bianca) sono superiori ad ogni magnificenza.

Lo stesso Picciolo, forte, robusto, come fosse staccato dalla Rustica di Palazzo Pitti, è una meraviglia fiorentina. Il ruvido oste di Seume (vedi « Passeggiata a Siracusa » pag. 56) è un « dandy » da salotto a petto di questo compaesano del Savonarola. È l'unico in Toscana, e forse in Italia, che per la spontanea e bonaria rustichezza rassomigli al tipo dell'alta Baviera. Del resto è il prototipo del « burbero benefico » di Goldoni. Dove s'allineano i fiaschi del Picciolo, ricercò e ritrovò il pievano Arlotta, che fu un Eulenspiegel toscano, la sua già perduta sete: qui Lorenzo il Magnifico recitò alle gioconde brigate i suoi versi « carnascialeschi » e cantò co' suoi festosi compagni la sua ispirata canzone alla giovinezza:

Quant'è bella giovinezza
Del doman non v'è certezza!

E la vezzosa padroncina approvava con un bacio sulle labbra del principe Mediceo...

Ritraversiamo tutta la bella città dei fiori e

gettiamoci al di là dell'Arno. Passato il pittoresco Ponte Vecchio, subito a destra, vediamo il

Centauro

(Borgo S. Jacopo). Era la bettola di Macchiavelli. Nobile costruzione del rinascimento con belle grate di bronzo alle finestre. A pianterreno un'esposizione permanente di aromi, caci, mele, noci, carne, tartufi, in artistici raggruppamenti: si sale una scaletta e si va di sopra. Qui ci accolgono due salette di un'indignante nettezza: *buffet* con principeschi servizi d'argento e piatti di porcellana; attraverso un foro della parete, il panorama della più decorosa e tuttavia pittoresca cucina d'Italia. Nelle tepide notti di primavera le finestre si aprono e allora si ha anche, attraverso le grate ammorzanti la luce, una visione di sogno della via illuminata. È un raro effetto scenico, che deve avere apprezzato anche il grande segretario fiorentino, che abitava qui presso, e che amava bere (come scriveva al Vettori), la mattina coi popolani e la sera coi gran signori... Ed ora, prima di lasciare Firenze, diamo un'altra capatina alla zona dantesca. Verso il prossimo ponte, in Lungarno Torrigiani e proprio nel sontuoso palazzo Torrigiani, alberga un'originale bettolina, che apre il suo incanto solo agli iniziati: la

Cantina Torrigiani.

È un semplice «buco» con soffitto a travi, più per bere un «decino» in piedi che per le bevute

solenni. Mobilio: una grande stadera appoggiata alla parete, un tavolo con un paio di fiaschi dimezzati, e un oste, ser Gaetano, che già ai tempi di Dante non doveva più essere uno sbarazzino. Pubblico: vecchie donnicciuole con le mani perpetuamente sullo scaldino (credo che lo portino anche d'estate), e — barometro sicuro in tutta Italia per le indicazioni bacchiche — i cocchieri (fiaccherai) col cilindro in testa e il naso rosso. Il vino della famiglia Torrigiani è stato un tempo assaggiato anche da un avventore taciturno, che aveva l'abitudine di venire qui, quando una eterea signorina, certa Beatrice Portinari, aiutava il suo tutore, messer Pieri dei Torrigiani, a travasare le botti. Dimandate di un tale signor Dante al vecchio Gaetano ed egli ci penserà su due minuti e poi vi risponderà: « Già, e' mi pare che sia passato da queste parti, ma gli è tanto tempo, gli è! ». In memoria dell'amore puro di Dante e del grazioso piedino di Beatrice la riconoscente posterità ha dato alla stradicciuola, che mena a questa cantina, il nome di Via Casta Scarpuccia...

Ma è tempo per noi di rincasare: affrettiamoci dunque a trangugiare una tazza di birra Pilsen nel famoso

Antico Bottegone

che non è un'osteria, ma un caffè di sussiego in Piazza del Duomo, e, poichè è notte e non si sa più dove riposare prima di coricarci a letto, cer-

chiamo un posticino nel piccolo, affollato, storico e notturno

Caffè Rosa

punto di ritrovo di poeti, letterati, artisti, nottambuli e vetturini, dove Otto Erich Hartleben, il grande campione di Germania e uomo del rinascimento, spesso « vegliò le lunghe notti », ma senza degradarsi fino al Moca: « vegliò » aspettando serenamente gli azzurrognoli bagliori del giorno baciantì la cima del campanile di Giotto, mentre i poeti, i letterati, gli artisti, i fiaccherai trasportavano le più dignitose sbornie nelle belle case della santa Fiorenza!...

***

Un'escursione a Siena.

(da cortesi indicazioni del dott. Enrico Conradt, che sta a Siena).

La vecchia fortezza del Ghibellinismo è anche la fortezza del Chianti. Vi sono a Siena più di trecento dispense di vino: ecco un buon campo per un viaggio d'esplorazione. Dentro la città la cantina dei fiaccherai, detta la

Cocchiera

(Via Palerozzi) con buon vino toscano a buon mercato. È l'Eldorado de' vetturini: non serve aggiungere altro. Una lucentezza tutta europea mostra la

Trattoria del Sasso

nella strada principale, Via Cavour, vicino alla posta. E' una delle più vecchie trattorie del continente: fu aperta, pare, nel 1207! Il Chianti vi è così tollerabile che — secondo il nostro competentissimo amico — se ne può bere facilmente un fiasco e mezzo (circa litri 3 $^1/_2$) senza risentirne danno, visto che una leggera esaltazione dell'anima non è pena, ma premio. Vi si trova anche una perla di cameriere, che si chiama Vincenzo; egli crede che ogni forestiere sia un «inglese», ma con una buona mancia lo si persuade che si può bere serenamente anche essendo tedeschi o italiani. La gemma delle osterie di Siena è a circa 5 chilometri dalla città. E' l'

Osteria di Bozzone

che il poeta chiamò «Osteria dei 500 pitali» perchè la sala riservata ha come decorazione cinquecento di quei vasi che furono resi celebri dall'avventura toccata a Socrate. L'ottimo Bozzone non se ne ha a male; egli commercia non soltanto coi fiaschi del buon vino, ma anche col... viceversa; perciò il numero delle bianche e gonfie urne cresce o diminuisce, secondo gli affari. Qualche volta il poeta ne contò perfino 512. Il Chianti di Bozzone è delizioso e se lo si accoppia al delicatissimo prosciutto dello stesso Bozzone, se ne ha un'impressione di benes-

sere indimenticabile per tutta la vita... Per giungere a questo paradiso il mezzo è semplice: si piglia una vettura: si esce da porta Camollia, e si va per Ponte Becci e Vico Bello, facendo un giro, che naturalmente il vetturino si fa pagare, ma del quale tu sei compensato a usura, poichè sei trasportato a traverso il campo de' beati e i paraggi dell'Olimpo, verso la radiosa apoteosi che culmina nella contemplazione serena del divino Bozzone e delle sue cinquecento anfore simboliche.

VIII.

ROMA.

Seid mir gegrüsset, ihr Schenken,
Osterien, wie euch schicklich der Rö-
[merbenennt.
W. Goethe, *Elegie romane.*
Vi saluto, o voi, osterie, come degna-
mente vi chiama il romano.

Sì, vi saluto io pure, in memoria del passato, poichè Orazio s' inebbriava della divina fonte di Albano, Properzio era inseguito di notte dagli amoretti nelle stradicciuole perdute, mandando i suoi sospiri a Cinzia, e il grande Goethe nella fedele osteria sospirava per Faustina..... Ti saluto, o antica Roma, per il tuo fiorente culto di Bacco, per le tue Menadi, coperte di foglie di vite e di pelli di pantera, sgambettanti col tirso in mano e al suono dei cembali in orgiastica danza: *Evoe Bacche!*... Vi saluto, solenni coppieri dell'antichità, e tu Ganimede, paragonabile agli Dei, e tu bruno Idaspe, che al Heine dell'antica Roma dispensasti il Cecubo avito, e tu Lida dal grembiale rimboccato:

Prome reconditum,
Lyde strenua, Caecubum!

Salute, salute, anche a voi, immortali maestri dell'assaggio, che voleste per motto: *Veni, vidi,*

bibi; tu, Sestiliano dalla sete inestinguibile, che bevevi per cinque, tu, nobile conviva Phryx, che eri un «Perkeo» dell'antichità, tu sacerdote di Bacco descritto da Giovenale con la capigliatura d'argento e la poderosa gola, tu savio pretore, che amavi interrompere l'udienza di buon mattino per andare a berne un gotto, tu dignitosa coppia di Filostato ed Elpenor, che grazie al Falerno siete precipitati in fondo alla scala, dove già giaceva il vostro amico e poeta Marziale con sette boccali in corpo. Salute a voi, egregie signore della romana classicità, a te (domando scusa se vi tratto così fraternamente), o Fenennia, la cui bocca non odorava mai del vino di ieri ma sempre... di quello d'oggi, e a te, Magulla, che dormivi col tuo boccale a fianco, e a te, divina Saufeja, nome così caro al bevitore tedesco (1), che rubavi il vino a Cesare e te lo bevevi per la gloria del popolo... Salute a voi, gioconde Muse, che già la mattina per tempo odoravate di Falerno. Salute a tutte le bellezze sitibonde, ma un brindisi speciale io consacro a te, costante bevitrice Tusnelda, poichè non so se tu abbia importato gli usi del bevitore tedesco in Roma o abbia tu stessa imparato a Roma come si beve, e il cui genio bacchico fu così plasticamente descritto da Victor Scheffel: «Anche nel trincare Ermanno si rivelava un eroe; ma però anche la sua donna Tusnelda gli teneva bordone ecc...».

---

(1) In tedesco *saufen* significa: bere smodatamente.

Sicuro: la vostra divisa era quella chiarissima di Orazio:

Nos nisi damnose bibamus, moriemur inulti!
Et calices poscit majores...

***

Trovare nella Roma moderna « un goccetto » che sia degno di quei sommi or ora nominati, sarebbe... una vera fatica d'Ercole. Dov'è il Cecubo o il Falerno d'allora? Il nome stesso è scomparso; sopravvive soltanto il ricordato vino d'Albano, ma, ahimè!, battezzato con l'acqua del biondo Tevere, tagliato col vulcanico vino di Sicilia (a Roma si chiama collettivamente « vino di Ripa » perchè arriva nei battelli della Sicilia al porto romano di Ripa Grande), così che tu la mattina appresso, svegliandoti, ti senti una sega nella gola e un'Etna nel cervello. Forse bastano le dita della mano per enumerare quelle poche osterie « come si deve », dove il rosso non ti lasci un cerchio in bocca e il bianco non ti regali una mezza dozzina di gattini... « Tutta Sibari (intendi, l'Italia meridionale) è trasmigrata sui sette colli » e la stessa Saufeja dovrebbe oggi rinunziare all'abitudine d'ubbriacarsi nelle botti di Cesare. Soltanto il popolo romanesco è rimasto, in tanta tristizia di tempi, fedelissimo al culto di Bacco: egli abbandona piuttosto l'acquasanta che il vino asciutto e pastoso: e il suo grido è: « Guai a chi ci tocca il vino! ».

Scoprire le buone osterie senza una guida è assolutamente impossibile. Nè gli astrologi, nè i

Caldei e neanche il volo dei sapienti corvi insegnano oggi la via al pellegrino: soltanto può dare qualche indicazione (all'infuori del presente libro, ormai indispensabile) l'oracolo del vetturino. A Roma la vettura pubblica si chiama comunemente « la botte » e quindi il lettore intelligente capisce come generalmente si trovino molte « botti » affollate dinanzi alle osterie dove c'è un « goccetto discreto »; anche le lingue più raffinate non tralasciano questo criterio, dirò così, esteriore per orientarsi. In genere le osterie meno eleganti e meno pompose sono le migliori: quanto più studiata è la forma, tanto più sconfortante è la sostanza. Così scriveva anche certo mio amico intimo nella sua *Römische Allotria:* (1)

Code di rondine?...
— Fuggi, o destrier! —
C'è un tanfo orribile?
— Bevi un bicchier! —

I mistici numeri alla porta delle piccole gargotte (5 - 6 - 7 - 8 ecc.) non hanno nulla a che fare con le teorie di Platone. Significano semplicemente, in soldi, il prezzo del mezzo litro. La scritta: « Vini scelti di Frascati » in novanta casi su cento costituisce una truffa. Se dovessero essere impiccati tutti gli osti, che pronunziano invano il nome di Frascati, non vi sarebbe più legno per le forche. Dove poi si legge in francese « Vins de Frascati », è consigliata una rapida fuga. Un nome straniero basta

(1) H. Barth, *Römische Allotria*, Zurigo, 1909.

a screditare la romanità del vino. Dove invece si leggono le parole « Oggi si scarica » e più specialmente dove s'incontra dinanzi alla porta un alto carro a due ruote, di foggia disusata, con alcuni barili coperti da un ombrellone azzurro o da uno strano soffietto sul davanti, l'animo si può disporre a una benevola neutralità, anzi ad una certa fiducia, sebbene la strada da Frascati a Roma non corra troppo lontano dal Tevere e in ogni osteria romanesca gorgogli una fontana. — Vita notturna nel senso delle grandi città moderne: zero. Sarebbe perfettamente vano oggi l'ammonimento di Orazio contro i pericoli della soverchia animazione durante la notte. (*Epistolae*, I, 14). Sono anche passati i bei tempi in cui i Romani si lagnavano, in una lettera del 1330 mandata a papa Giovanni XXII in Avignone, perchè il giovane clero invadeva rumoreggiando le osterie, con le spade sguainate, e al loro avvicinarsi i buoni cittadini dovevano mettersi in disparte e nascondere le loro donne e le loro figlie, gridando: « Si salvi chi può! Arriva il parroco! » Oggi invece in questa Roma moderna, realistica, temperata, bisogna porsi il quesito col Barone di Rodenstein, decantato dallo Scheffel: — Dov'è che si può ancora bere un bicchiere mezz'ora dopo mezzanotte? (1).

Ecco come dev'essere in massima l'interno di un'osteria romana: la corpulenta ostessa al banco.

---

(1) Sono ancora aperti di regola dopo la mezzanotte: Gambrinus (vero Frascati) — Fedelinaro — Pasquale — Caffè Aragno.

L'oste, con una pancia dignitosa, al tavolo dei frequentatori, con un berrettone gonfio sul romuleo capo. Il cameriere, forse illustre, ma certo non lustro, con la salvietta in una spalla, tenendone un lembo in bocca: egli serve con sussiego mettendo le dita, lavate soltanto col vino, nel collo del mezzo litro e nei bicchieri... Puzzo di sigari toscani, romani che sputano rumorosamente in terra, scherzi un po' arrischiati, matrone di enorme abbondanza di seni e con voce rauca, e in un angolo solitario un tavolo con artisti biondi...

Ahimè, non manca che Faustina! Un ornamento di molte bettole romanesche è un manifesto attribuito alla « British Medical Association » e che tradotto in italiano dà la seguente allegra statistica. Quelli che si astengono da ogni sorta di bevanda alcoolica vivono in media fino a 51 anni e 22 giorni; quelli, che bevono moderatamente raggiungono i 53 anni e 13 giorni; i bevitori d'una certa forza arrivano ai 59 anni e 67 giorni, i forti bevitori a 63 anni e 89 giorni, e finalmente gli ubbriaconi incorreggibili campano in media fino a 67 anni e 23 giorni.

Dalla quale statistica — a dispetto di tutti i dott. Forel della terra — discende la teoria, che l'alcool conserva e che Anacreonte aveva ragione di considerare il bere come una necessità naturale.

Il vino, come oggidì lo si dispensa a Roma, è piuttosto forte, e perciò non bisogna vergognarsi di mettere fra un litro e l'altro qualche straterello di solido. Per sbicchierare, come si dice a Roma, il

vino più indicato è l' « asciutto »: il così detto « pastoso » od « aleatico » è un vino dolciastro, da signora, poco raccomandabile alle gole eroiche. Generalmente il mezzo litro costa 8 soldi (40 centesimi): però il prezzo può variare da un luogo all'altro di cinque o dieci centesimi. Non chiamare il cameriere col fischio, come faceva lo studente Schelmuffsky, nè con una mossa d'orecchi secondo l'abitudine di Pantagruel, e neanche col rumore dei bicchieri, perchè egli è in generale molto sensibile. Vi sono camerieri romani che portano nomi principeschi e discendono da famiglie di papi, a cui tu, modesto plebeo, puoi dare tutt'al più la mancia. Quanto all'oste, trattalo con grande rispetto, perchè vi sono osti romani che sono nervosi, probabilmente, perchè temono ogni momento la sorte minacciata da Hammun Rabbi ai « benzinari » (cioè di essere affogati nella loro stessa bevanda). Non abbracciare mai la vita dell'ostessa, anche se, come per solito, è abbondante, quando il marito o l'amante è nell'osteria (vedi Bologna « Offeisa di Dio ») e non accarezzare il mento della figlia del padrone. L'amore comincia in Italia non nel mattino della vita ma nel pomeriggio e le tenerezze verso le ragazze possono mandarti diritto a certe insopportabili evenienze, come il municipio, o a quella piccola e stretta dimora, di cui si parla nella « Lenore » di Bürger.

Ma non temere: due cose sono sacre in Italia: il gatto e... il forestiere. Del resto porta sempre del danaro in tasca, perchè Roma è piena di poesia classica e la poesia classica richiede la... lira.

Infine, due avvertimenti pratici.

Regola igienica. Chi ha paura delle febbri romane, segua il saggio esempio del defunto Ministro Schlözer: cioè tutte le sere metta il suo ventricolo sotto un alto strato di vino rosso, e così invecchierà a Roma come Matusalem o come l'imperatore Tiberio. Perchè il vino — insegna Moleschott, il grande fisiologo — è la cassa di risparmio dell'organismo!

Cerchio alla testa (in tedesco *Kater*).

Il padre Burkhard Waldis scriveva già nel 1500: « A Roma ci si guasta lo stomaco », ma verso la stessa epoca l'empirico Schelmuffsky ordinava: « Se uno sente un po' di malessere in gola o al corpo, prenda del liquore mastice, del migliore che possa trovare »; però consigliava sopratutto la « bomolia ». « Perchè — egli soggiungeva — io non mi ristarò dal ripetere che non v'è nulla al mondo di più salutifero, quando uno si sente male, che un buon bicchiere colmo di bomolia » (Vedi *Schelmuffsky* di C. Reuter, Halle, 1885).

Nel nostro secolo ventesimo la scienza è omai progredita da quel tempo e opera adesso profilatticamente. Se tu hai corso un po' troppo sulla via dell'impareggiabile Saufeja, prendi, appena sei tornato a casa. un cucchiaio di bicarbonato di soda e dieci minuti dopo due tazze di thè caldo. Morfeo ti cullerà subito nelle sue braccia. Se la mattina appresso ti senti ancora qualche sintomo della malattia, ripeti la ricetta. Inoltre è opportuno rinforzare, la cura con una frittatina, una bistecca di manzo, due bicchierini di marsala, mezza doz-

zina di bicchieri di Pilsen e aringhe a discrezione. Ciò ti condurrà, naturalmente a poco a poco al punto della bevuta mattutina.

Su questo capitolo gli eruditi romani non sono ancora perfettamente d'accordo. Si sa soltanto che le Muse erano già (o forse ancora) ubbriache al mattino per tempo, ciò che perorebbe per la bevuta mattutina. Infatti anche Giovenale raccomanda al mattino una piccola bottiglia di vino d'Albano e un piatto d'insalata. Per contro la testimonianza di Orazio sta per la bevuta a mezzogiorno: « de medio potare die ».

In una questione di tanta importanza e così controversa noi lasciamo pienamente libero il lettore di appigliarsi a quel partito che egli nel suo illuminato criterio crederà più conveniente. Ed entriamo senz'altro nel labirinto delle osterie romane (1).

Nel Corso.

Andiamo da porta del Popolo a piazza di Venezia, passando per il Campo di Marte, che è come chi dicesse « il viale della vittoria » dell'antica Roma. Nella zona guardata dal Mausoleo d'Augusto. dietro la longobardica chiesa di S. Carlo, la piccola e pittoresca

Cantina Salvatori

sulla piazzetta degli Otto Cantoni. Le pareti de-

(1) Citiamo le osterie secondo il caso, col loro nome ufficiale o col soprannome usuale presso il popolo o gli artisti.

corate a freschi umoristici — una nuvola di angeli portanti dei litri — e con parodie dell'antico. Ahimè, la voluttuosa Italia, l'ostessa, e la sua figlietta Cleopatra dagli occhi ardenti, sono scomparse, ed è rimasto soltanto l'amico vino bianco, mentre il nostro naso sente un odorino, come se ancora lì presso ardesse il rogo per le salme dei Cesari...

Invece è l'annunzio che il propinguo friggitore sta vuotando la sua padella di pesce fritto. A uscio a uscio del friggitore sta l'ottimo

Aliciaro

(vicolo Otto Cantoni, 14). Aliciaro viene da *alici* (acciughe), delle quali si fa un abbondante consumo nella piccola bottega, che è insieme cucina cantina e sala da pranzo. Il popolino vi brulica; il pavimento è coperto di lische di pesce, ossicini, gusci d'ovo e simili preziosità; il padrone in maglia bleu e col cappello impiombato sulla fronte, è fiero del suo vinello simpatico e gradevole. Di qui in due salti si è alla Tribuna di S. Carlo, la cui ombra protegge

Richetto

ben noto alla colonia tedesca e svizzera (via Tribuna presso la chiesa).

Una quantità di tavoli dipinti in rosso e di insegne dimostra che qui c'è qualche cosa da bere. L'interno del piccolo locale è addobbato con lusso

quasi asiatico: oro nelle cornici, oro negli specchi, oro nel lampadario: è la « Maison dorée » di Richetto. Dinanzi alla porta d' ingresso, due cipressi finti avvertono che lì v'era un giardino imperiale e oscillano nell'aria: dalla parte verso la chiesa le mutandine della cuoca del parroco di S. Carlo mettono una nota sentimentale nel nostro cuore ardente di desiderio. Invece la vicina

Trattoria delle Colonnette

(detta anche « Fiorelli ») col suo aspetto severo ci trasporta nella realtà europea. E' più trattoria che osteria, ma ha una storia; una volta vi si riuniva una fiorente colonia straniera che si chiamava la « Società delle Colonnette ». Oggi è l'Eldorado d'Italia per le pittrici che hanno più anni che quattrini. Traversiamo il Corso ed andiamo alla tedeschissima

Salumeria Mehnert.

(in via Croce, 66). E' una pizzicheria puramente germanica trasportata nel cuore di Roma, e gli italiani che vi entrano possono figurarsi di avere traversato, non il Corso di Roma, ma le Alpi.

A proposito di salumeria puramente germanica, che non può andare separata dalla birra anch'essa germanica, Roma è ornata da due specie di divinità teutoniche, o, se vogliamo rimanere nel

classico da Castore e Polluce della salciccia tedesca. Questi Dio scuri sono Mehnert e Raithle (del quale ultimo si parla a pag. 32). Invece di domare il cavallo di Fidia essi domano la bestia cara a Sant'Antonio; Mehnert in via della Croce e Raithle in via della Purificazione personificano due teorie filosofiche sull'animale che si nobilita dopo la morte. Il primo dall'aspetto dignitoso e affabile, il secondo dal tipo di Attila. Quegli s'inspira più a Goethe, che abitò lì presso; questi ebbe la fronte baciata dal genio di Nietzsche, che, circondato come una testa di Zeus, dal fumo della caldaia di Iacob Raithle, pensò al suo Zarathustra. (« O Iacob Raithle, io ho sentito il soffio del tuo spirito! »). Come il signore, così la salciccia. I salcicciotti di Mehnert sono teneri, elegiaci, pervasi di intellettualità sassone, come un'ode di Bliemchen, i salcicciotti di Raithle risentono dell'indomita forza popolare degli Svevi e somigliano a una parafrasi dell'antico grido di battaglia germanico. Avanti, Raithle! Forza, Mehnert! Combattete strenuamente a Roma la nuova tenzone della salciccia. La bottega di Mehnert è un paradiso della salciccia, una plaga incantata, nel cui cielo volteggiano a mille a mille i salcicciotti come astri, mentre una fata sorride e regna la fiorente e bionda signora Rosina, un fiore romano uscito dalla pianta di Rubens. Inoltre vi si spilla una fresca birra leggera, la salciccia si accompagna ai sottaceti, cresciuti forse nell'Eden, ai pesci in scatola, pescati da un mare di sogno, il caviale e l'anguilla marinata!... Qualche metro

più in là, nella stessa via della Croce al n. 76 *a* una osteria d'angolo: la leggendaria

Goldkneipe

che vuol dire: « osteria d'oro », e il nome forse deriva dall'oro, che da tempo i forestieri vi hanno versato. Una volta era questa l'osteria romana prediletta dai tedeschi e dagli scandinavi. Anche ora qualche volta di sera v'è un pandemonio di pittorini e pittorine con mandolinata napoletana.

Dove sono ora i buoni amici stranieri che qui si riunivano?

Sono dispersi per il mondo oppure dormono nella fredda terra sotto la piramide di Caio Cestio! « Io bevo anche a voi, fratelli! Perchè siete ora così muti e tranquilli?... » Ma quando mezzanotte è scoccata e la « Goldkneipe » si vuota, giunge qualche solitario ospite: la bella milanese amata da Goethe, che aveva un debole per gli artisti tedeschi, e Paolina Borghese, superbamente scollata che ha pure un po' di tenerezza per la Germania dacchè lo scultore Eberlein ha collocato nella sua villa la statua del grande poeta tedesco con un mantello capace di coprire dieci volte anche le sue nudità.

Nella via Condotti (parallela a via della Croce), all'angolo di via Bocca di Leone, la tedesca

Pasticceria Simon

per quelli che amano i dolci e fanno all'amore (due uscite). Graziosa padrona con una lingua più

sciolta di quella della moglie di Socrate. Svelte kellerine (le uniche in Roma) che ci fanno ricordare l'arguto consiglio di Orazio: « ne sit ancillae tibi amor pudori! ». Il padrone piccolo, saggio, rotondetto, non è Simon mago, ma semplicemente Simon, della terra degli Svevi; egli porta un grembiule che è più immacolato del cuore di una monacella ed è « bello e degno di dispensar la birra agli Dei ». Nella stessa zona, in via Bocca di Leone 8, l'osteria di

Rampichino. †

Uno spirito tedesco vi aleggia. Pulito, simpatico impiantito di legno, lucernaio. Alle pareti incisioni di Klinger e Ottone Greiner, il quale tutte le sere tiene circolo da Rampichino. Della fama di Greiner, naturalmente, una buona parte si irradia verso il « bianco asciutto », che qui si trova e viceversa. Dalla via Bocca di Leone alla via del Gambero il passo è breve. E in via del Gambero, 34, quasi all'angolo di via Frattina, sorge

Nettuno

poichè la scritta dice: « Vini padronali di Nettuno ». La verde insegna reca anche le parole: « Cantina d'Ercole ». Questo tempietto d'Ercole è modesto, ma simpatico. Pareti rivestite di legno, vino delle colline a mare presso Nettuno, leggero e a buon mercato. Non occorre essere un Ercole

per sopportarne una quantità considerevole. Ma d'un tratto ci accade come al buon Schiller: « Il sole manda i suoi raggi... ». Infatti ecco che, quasi senza accorgercene, siamo nel luogo dove sorgeva il Tempio del Sole di Aureliano. E rubiconda come il sole troneggia nella

Bottiglieria del Gambero

(Via del Gambero n. 8) la rotonda padrona che di quando in quando, sul suo divino seggio dietro il banco, schiaccia un sonnellino. Il furbo padrone, sor Remo, ci disseta intanto con l'umor dei castelli. Una ritirata di inaudito ed eccezionale splendore, che non è peraltro la « ritirata » di Bayerlein dà al tempio antico la consacrazione della modernità. Di qui rientriamo nel Corso; dove questo si ristringe, quasi di fronte al sontuoso caffè Aragno, troviamo la

Gambrinushalle (Bavaria)

collocata nel luogo dove un tempo era l' « Ara Pacis ».

« Tempio di Pace, più degli altri tu mi sei caro.
« E il tuo destin mi commuove più del necessario ».

Anch'io ho sentito il tuo fascino dopo avervi bevuta la gloriosissima birra Pilsen con l' «Heringsalat » preparata personalmente dalla padrona o dalla zia Maria, dagli occhi di camoscio, che è il « genius loci ». Vi si respira la pace, il benessere e

anche l'antichità. Il padrone, il signor Luhr, che gli amici tedeschi chiamano «der Herr Kommerzienrat», ci appare come una tipica figura che forse apparteneva già al classico altare della Pace. Il tempio della Pace era la meta preferita delle coppie innamorate (Giovenale, IX, 23-24) e può darsi che il loro calore abbia dato vita alla pietra. Il che non vuol dire che il signor Luhr rimanga di... sasso; quando lo si punzecchia egli reagisce con una quantità impressionante di freddure. Egli non vuole ammettere che Dante abbia collocato nell'Inferno (XVII, 21), i tedeschi che si raccolgono dal signor Luhr, chiamandoli « Tedeschi luhr...chi ». Uscendo diamo una capatina al

Caffè Aragno,

centro della vita politica e parlamentare, del giornalismo e del flirt, orgoglio dei Romani che vi passano la serata ed in primavera affollano i tavolini sul largo marciapiede. E del resto tutto ciò non costa neanche una lira: un caffè 25 centesimi mezzo gelato 30 centesimi, mancia 5-10 centesimi. In sostanza si fa il signore a buon mercato. Di tavolo in tavolo si avvolgono i fili invisibili del « flirt » che poi danno luogo alle corrispondenze a pagamento nella *Tribuna* o nel *Giornale d'Italia* con quel che segue. Qui era nell'antichità il tempio di Mitra accanto al palazzo del pio senatore Tamesio Olimpio, ed è per questo che anche oggi qui s'incontrano spesso senatori e deputati. Chi fugge da Aragno, cade nelle mani di

Protto

che è precisamente dinanzi all'ingresso del caffè Aragno nella Via delle Convertite: la via che dal Corso conduce direttamente alla posta centrale.

Il « vino Protto » è una specie di vermuth, si beve la mattina o prima del pranzo e probabilmente stava in mente a Orazio quando pronunziava la formola: *nil nisi lene*. Chi ne beve troppi bicchierini corre rischio di diventare un Protto... martire.

In piazza S. Silvestro, di fronte alla Posta, la

Succursale del Gambrinus.

Nel medio evo questa zona era tutta paludosa e vi si cacciavano le beccacce. La palude non c'è più, ma vi si caccia ancora della buona selvaggina in genere assai stagionata. Dalla birreria si può comodamente ricostruire la scena storica avvenuta lì sulla piazza, dinnanzi alla chiesa di S. Silvestro, dove i romani tirarono giù di sella Leone III e gli strapparono la lingua. La polizia oggi proibirebbe una dimostrazione di questo genere, e perciò possiamo tranquillamente allungare la nostra lingua immergendola nell'ottima birra bionda che ci sta dinanzi. Svoltato l'angolo, eccoci al

Tempio

(Piazza S. Claudio, 93). E' un tempio secondo Mirza Schaffy: « Il mio luogo di preghiera è l'o-

steria». Il che combina anche con la nota massima latina: « Qui bibit, bene dormit. Qui dormit, non peccat. Qui non peccat, venit in coelum. Ergo, qui bibit, venit in coelum ». Così pensava anche Ulrico von Hutten, che beveva da queste parti. Forse il ricciuto e sbarbato cameriere, che fa da sacerdote del « Tempio », ricorda di averlo visto passare la sera, verso l'Ave Maria, in cerca di una buona bottiglia. Specialità del luogo: panini imbottiti con burro e alici, i più gustosi di tutta Roma. Vino ineccepibile.

Proseguendo nella parte sud di Piazza Colonna, e precisamente dinanzi al portone dell'Hôtel Centrale (Piazza Rosa, 70) leggiamo le fatidiche parole:

Vero Frascati.

E' inutile pensare che qui sorgeva una volta il Portico di Vipsania. Ora il locale è chiamato dagli iniziati « Il frack » perchè in una stanzuccia da molte generazioni pende un antichissimo frack da cameriere, che ormai ha prese tutte le tinte, e che probabilmente vi fu abbandonato da Romolo. Tutto è mutato, la storia è passata, ma il frack è rimasto. Vi si beve bene a tutte le ore; vi passano gioconde romane, artisti, signorine scandinave, che fanno coccodè e gridano, brindando, nella loro lingua: *Scol!* Io vedo l'immortale Saufeja dai capelli rossi, e dal viso di Faunessa, vedo la Faustina di Goethe, « che traccia sul legno umidi circoli », vedo a traverso il pitico fumo del tabacco

Giulio Cesare, Cicerone e Catilina, che amichevolmente fanno la loro partita a tresette, vedo Marco Aurelio zoppicante, che a forza di stare a cavallo in Campidoglio soffre di reumatismi alle gambe e tutti strillano: — Qua, Raimondo, mezzo litro!

Il padrone, il sor Mariano, è quasi sempre invisibile: la sua abbondante moglie fu già celebrata da Marziale. Il degno figlio, Romolo, nel tipo di Ercole giovane del Campidoglio, pare scavato direttamente di sotto al « lapis niger ». Il solenne cameriere Raimondo, e il vecchio cerinaro Lorenzo, che ogni tanto faceva la sua visita ai clienti, e che adesso vende i suoi cerini agli immortali, sono due figure caratteristiche dell' osteria.

Nel XIV secolo v'era qui la più famosa farmacia di Roma, e nelle vicinanze si teneva nei tempi classici il mercato dei porci (*Forum Suarium*). Perciò era qui il quartiere della prima coorte di polizia.

Quando l'osteria è piena, la musica, il chiasso, le risa e l'odore dei « supplì » (polpette di riso) si compongono in una profonda sinfonia degna degli Dei. E noi allora comprendiamo perchè fin dal 1835 il più grande dei poeti popolari romaneschi, Gioacchino Belli, rivolgesse a' suoi amici quest' invito: « Venite a bere un mezzo a Piazza Rosa ».

Al tirso d'onore concorre, insieme col prelodato Mariano, il mite e adiposo.

Fedelinaro

(dirimpetto alla fontana di Trevi). E' uno dei luoghi più celebri di Roma. Fu già l'osteria prediletta di

Anselmo Feuerbach. La vetrina è piena di « fedelini » (vermicelli) e dà in uno stretto budello rivestito di legno. Al banco, che occupa metà del budello, si ammira giorno e notte il padrone, sor Peppe, testa cesarea, profondi occhi bovini, rotondo come lo storico abate di San Gallo. Le sue mani accarezzano i lunghi e gialli fedelini, che paiono la chioma fantastica di una ninfa della fontana scrosciante lì di fronte. Di lui si può dire: « Egli pettina con pettine d'oro e non canta intanto nessuna canzone », perchè se la tomba è il simbolo del silenzio, il sor Peppe è a dirittura un cimitero. Ma egli è pieno di serietà e dignità romanesca. E se la gente ci dice che prima di abbandonar Roma bisogna fermarsi dinanzi alle ninfe della fontana di Trevi e gettare negli zampilli dell'acqua la moneta che si ha nel taschino del gilet, noi rispondiamo: — *O Corydon. Corydon, quae te dementia coepit!* — Cioè: non alla ninfa sacrifica il tuo ultimo resto di nichelini, ma al Tritone, al divino Peppe, e canta a lui, come Seleuco:

Or, per l'eterna sete, tu dovrai
Scendere sotto la fiorente terra,
Così, riempi di giocondo vino,
Dolce Peppino, le bottiglie...

Per otto mesi dell'anno la caverna di Peppino brulica di Germani e Germane e tu potresti gridare: « Eh! V'è qualcuno di Böblingen? » che sentiresti risponderti in dialetto da un vecchio bramino, nascosto in un angolo: « No, ma c'è qualcuno di Ellwangen! ». E qualche altra voce tedesca, potrebbe mormorare:

« A mezzanotte non è poi tanto tardi e poi è abbastanza presto per andare a casa! ». In verità le bottiglie frizzanti di Peppe — specie quelle di « bianco asciutto! » — potrebbero raccontarne di carine, se capissero un po' di tedesco. Fuori però, sul luogo dell'antichissimo mercato dei maiali, brontola in ritmo ironico l'acqua di Trevi.

Urbanus Pastor, post mille gravamina vini,
Romulides pura nunc recreavit aqua.

Lasciamola brontolare. Per noi l'innocente liquido (sarà poi tanto innocente?) non ha nessuno scopo: per noi s'inarca la possente pancia del sor Peppe verso un sicuro polo nella corrente degli avvenimenti; per noi, o Peppe, tu sei colui, del quale il Goethe dice: « La traccia dei tuoi giorni terreni non sarà cancellata negli Eoni! ». Ahimè, anche il buon Peppe è sceso sotto la fiorente terra da dove non riederà mai più...

Ora per la via delle Muratte, ripieghiamo verso il Corso dove stanno, l'un contro l'altro armati, come i due secoli manzoniani

Ponti e *American Bar.*

Il così detto « Ponti » è la « sala d'assaggi » nel pianterreno del Modern Hôtel: Corso 230. Pare una borgata di bottiglie. Imita i così detti Aschinger di Berlino. Quanto all'« American bar », è un luogo pieno di quei raffinati liquori che la saviezza dei *yankees* ha inventati. Qui di mattino l'originalis-

simo Conte Bennicelli — nuovo Socrate — raduna i suoi discepoli ed ammiratori.

Entriamo in una viuzza che costeggia il palazzo Sciarra e ci troviamo dove erano le rovine dell'arco di Claudio, ricordato perchè vi fu appeso per i piedi il cadavere nudo di Rienzi e vi fu lasciato così due notti e un giorno, ludibrio agli scherni del popolino. Ora vi è la primitiva taverna dei

Tre Ladroni.

Sono due stanzette, l'una dentro l'altra. Dove si beve, si fa anche la cucina. Le tre figlie del padrone (una ormai è maritata) sono tre Grazie. La madre è anch'essa una Grazia, che io chiamerei reale... per la realtà delle sue forme. Ida, la maggiore, ora è legata da Imene: Augusta è la seconda, con la testa di Medusa; Amelia, l'ultimo fiore. Scala graduatoria di fiorenti seni: fiorente, più fiorente, fiorentissimo. Tutte tre, del resto, pungono come punte di cactus, e guai a chi le tocca! Nessun mortale può vantare un sorriso di queste tre... ladrone di cuori. Dialogo: « Sora padrona, mi dia mezzo litro di vino bianco: come stanno le sue tre figliuole? » — « Il mio vino bianco è ottimo, le mie figliuole non hanno nulla da spartire con voi! » — (Da una canzone dell'Uhland). Dalla taverna dei tre ladroni, con due salti, siamo nella casa della preghiera, e cioè nell'

Oratorio di San Marcello.

Il titolo ufficiale è: « Cantina Armeni » (Piazza dell'Oratorio, all'angolo di via dell'Umiltà). Ameno tunnel di Bacco con allegre pitture murali: rondini, vasi etruschi, meloni, acquedotti. Dietro il banco di marmo e fra gigantesche anfore di stile antico s'arriccia il nasino parigino della padrona. E ci sorride così gaiamente come se nello stesso luogo non avesse dette lunghe orazioni la vecchia Lucina col suo amico spirituale il papa Marcello. Di qui il nome di « Oratorio ». Ma la nemesi è venuta: il pio pontefice fu qui dentro dilaniato dalle bestie feroci. Dati i tempi meno selvaggi e più civili, noi non siamo ora più minacciati che dai... gattini! Due passi di qua, ancora sotto gli auspici di S. Marcello (Via S. Marcello 19 A) si trova un modesto, ma simpatico locale, stile chiostro con

Birra Peroni.

La gloria del locale è un enorme credenzone di lusso antico veneziano con due cariatidi, degne di figurare nel Museo Vaticano accanto al celebre Apollo, ammazza lucertole, perchè l'una delle dee, nude fino alla cintola, con aria di trionfatrice, tiene nella mano un fastidioso prigioniero, già combattuto ed ucciso. L'altra, a destra di chi guarda, rotola fra le dita la belva saltellante che

ancora si difende contro il suo crudele destino e la contempla con occhio fra pensieroso e pietoso. Le camicie delle due belle ricadono in pieghe veramente classiche, i torsi sono di una perfezione Prassiteliana. Anche l'amabile padrona, che ci porta lo *chopp* meriterebbe lo scalpello greco.

Di nuovo al Corso, e di lì in via Lata verso il Collegio Romano: voltiamo a destra, entriamo nella stretta via di S. Ignazio, e precisamente nell'antico tempio d'Iside, cioè nel Serapeo, troveremo il

Chianti del Poggiali.

Già proviamo un'impressione egiziana dinanzi alla piramide di fiaschi toscani che orna l'ingresso, e più egiziana ancora ci pare l'illuminata padrona che come una Pizia o come la divinità del sole (vedi anche « Bottiglieria del Gambero ») sonnecchia sul suo tripode. Suo marito Osiride gira intorno, versa il vino e sorride in istile egizio. E vi si trova un Chianti, di cui parecchi poeti tedeschi potrebbero dire qualche cosa. Chi sa se Fedor von Zobeltitz se ne ricorda ancora? Torniamo di nuovo al Corso e arriviamo alla piazza SS. Apostoli. Nel maestoso palazzo Balestra, all'angolo di piazza Vaccaro,

Est - est - est,

locale frequentato da stranieri, con tinta europea. Il vino è di Montefiascone, dolce, e vi ricorda il verso

Montefiascone d'ogni vino è il re.

Sull'autenticità di questa monarchia sono leciti molti dubbi. Certo è che se il buon abate Fugger voleva bere di questo vino fino a morirne, egli deve aver campato cento anni. Del resto: *de gustibus non est disputandum*. E' un vino leggero e pastoso, da signora, buono per le bellezze storiche del vicino palazzo Colonna, come la frivola donna Maria Mancini Colonna, che appunto trattava i suoi visitatori notturni con l'Est-est, e la severa poetessa Vittoria Colonna. Il nostro amico Michelangelo, come uomo di forza, avrebbe preferito entrare nella prossima

Birreria Pilsen (Urquell),

(Piazza SS. Apostoli, 53), nota per la sua birra Pilsen e Weihenstephan e per i suoi bizzarri affreschi da Tamerlano alle pareti: oppure avrebbe fatto due passi di più e sarebbe andato a vedere il nuovissimo ed elegantissimo

Caffè Faraglia

a pianterreno dell'imponente palazzo Venezia, nel quale caffè si trova anche, oltre al resto, un'ottima birra Pilsen.

NEI DINTORNI DEL PINCIO.

« Volgete al nord! » A piazza di Spagna.

Nel vicolo Alibert, 16 *A*, dove sbocca la nota via Margutta, la via degli artisti, una specie di

fantastico stemma studentesco reca la breve e pur tanto eloquente parola « Vino ». Vi è la

Sora Nanna

conosciuta da tutti gli artisti, perchè lì si raccoglie e beve la *bohême* romana.

Il viso della sora Nanna vi dice che la padrona ha uno storico passato: ella, infatti, fu modella di Feuerbach.

Il suo sguardo racconta volumi, romanzi, drammi, e assai frequentemente « elegie romane » un po' più brevi di quelle di Goethe. Il suo regno con la solitaria cameretta che forma il retrobottega è degno di tale sovrana. — Torniamo ancora a piazza di Spagna e fiancheggiamo il palazzo di « Propaganda fide » per dirigerci verso il « Propaganda vino », cioè verso il vecchio e venerando

Pasquale

(cantina Pavoni, via S. Andrea delle Fratte, 9). Zi' Pasquale — il signor Pavoni — dimorò fino a poco tempo fa in una oscura spelonca, odorante di cacio e di poesia, in via Tritone, al così detto Monticello.

A memoria d'uomo quella era l'osteria cara agli artisti e ai poeti tedeschi. Vi frequentavano Otto Erich Hartleben, Greiner, Tuaillon, Sommer, L. Krüger, M. G. Conrad, Max Halbe, l'indimenticabile Genick (di Bonn) ecc. E i caratteristici tipi ita-

liani! V'era l'*Informatore Vaticano* di quasi mezza la stampa europea, il tozzo e grassissimo Casali, dall'aspetto di mandarino chinese; Marietta, notissima ex-modella, che, come l'invecchiata Lydia di Orazio, non ha perduto il vecchio amore dell'arte e degli artisti; il famoso medium Politi, che dopo una buona dose di litri avrebbe sollevato fino al soffitto i tavoli di marmo dell'osteria, il vetturino dalla sete perpetua, detto *Strozzaquintini*, perchè è solito tutte le sere, novello Erode, strozzare numerosi quinti, con una gola a imbuto e un aspetto da vecchio generale austriaco o da gallo spennacchiato. Ogni tanto si udiva la voce di basso del Conrad di Monaco, che gridava in dialetto bavarese: « Eins, zwei, drei — uffa! » che vuol dire... uno - due - tre - bevi! e la vocina da pastore protestante dello scultore Feurstein che sospirava: « Lasciate che i piccoli... quinti vengano a me! ». Talvolta Feurstein intonava la canzone tirolese: « Grünes Hütel » o una canzone italo-tedesca « L'amor della Rosina ». Allora tutta la brigata di pittori, scultori, pubblicisti, poeti, cantava a squarciagola col vecchio Feurstein... Ahimè! L'incanto è rotto, molti di quei cantori sono ammutoliti, e per sempre! il puzzo di cacio se n'è andato e la poesia idem. Ora, nel nuovo locale, in via S. Andrea delle Fratte, dipinto, nuovo, lucido, pulito, si ha ritegno di sputare in terra. A Marietta non è più permesso di entrarvi. L'unica superba colonna, rimasta ritta, è il venerando padrone, il sor Pasquale, con l'ar-

gentea barba patriarcale. Nella chiesa vicina dorme l'amica di Goethe, Angelica Kauffmann, e nell'ampio palazzo, di fronte alla chiesa, dimorò il Bernini. Ma, guarda!..... Chi è che entra, superbo e solenne, come un principe del cinquecento, con un passo così pesante che fa tremare le sedie? E' il sor Rodolfo Pichler, maestro viennese e gran signore, l'« Egerio » del poeta Hartleben, il bacchico fantasma della nuova Roma, che tutte le notti nelle alate vetture fa il giro di tutte le osterie, assaggiando dappertutto il meglio e cercando l'anima del suo amico poeta. La troverà alfine? In quale osteria? Col bianco asciutto o col rosso? Noi non lo sappiamo, ma in uno slancio del cuore abbracciamo il sor Rodolfo, Strozzaquintini, Marietta e il venerando Pasquale. Perchè, ah! noi viviamo, noi viviamo ancora e alziamo il gomito e cantiamo con Properzio: « Passi la notte col nappo fino a che Febo nel nappo immerga anche il raggio del giorno ».

Se Febo è alto, nelle ore mattutine si può andare a rinfrescarsi con una tazza di birra da Saverio Albrecht nella vicina

Löwenbräu.

A metà della salita verso il Pincio, e precisamente verso via Sistina, all'angolo fra via Capo le Case e via S. Giuseppe. E' chiamata anche — per gli splendidi affreschi, imitanti quelli dell' appartamento Borgia in Vaticano — l'appartamento Al-

brecht. Ritrovo simpatico; tavolo diplomatico; anche il capo-cameriere ha il tipo diplomatico. Il vecchio padrone, il signor Saverio, porta nobilmente una testa alla Dürer.

Essendo tutto intento un po' alla Pilsen un po' alla Monaco, egli non pensa neppure, che là sotto il banco spuntavano erbe e fiori, che nei viali del giardino di Lucullo amava passeggiare la bella Giulia a braccetto con Domiziano, che qui nelle notti afose d'estate, Messalina, la lupa imperiale sotto il nome di « Lykisca » andava cacciando la sua preda maschile; che più tardi qui il condottiero Belisario andava addestrando le sue coorti per la battaglia contro i Goti... — Verso piazza Barberini, in via Purificazione n. 92 (angolo con via Cappuccini) è la bottega di

Jacob Raithle †

il già Eldorado n. 2 per le rinomate salciccie tedesche (vedi pag. 115). Se il lettore, venendo a Roma, troverà ancora il sig. Raithle lì a far le sue salciccie, Sant'Antonio solo lo sa. (1) Prima quel nobile svevo rallegrava il nostro cuore con una « Kegelbahn » tedesca e si beveva la birra Peroni. Sulla Kegelbahn (poichè Jacob Raithle è un buon protestante) pendeva il ritratto del... Papa. E spesso quando tutte le nove palle cadevano, scendeva dal quarto piano (dove già Nietsche

(1) Ahimè, anche lui non è più. *Vae victis.*

sognò) una voce cavernosa di fantasma: « Così parlò Zarathustra: — Tutte nove! ». Intanto la signora Caterina di Heidelberg, che regala ogni anno al suo granduca un nuovo soldato, porgeva pian piano un' altra bottiglia. — Siamo nel quartiere Ludovisi e prima d' andare a casa regaliamoci ancora un ultimo bicchiere di birra dal buono e vecchio

Sor Giuseppe

(il titolo è semplicemente « Caffè », in via Veneto, 38, all'angolo di via Lombardia, e questo caffè non va confuso con altri locali lì vicino). Il sor Giuseppe è un ideale d'uomo e di padrone: mantiene buona e fresca la sua birra romana e la sua anima pura dalle colpe dei suoi colleghi, più perversi degli assassini da strada, che nella loro ignoranza del culto di Gambrinus rimettono nelle bottiglie l'avanzo dei bicchieri, poi riempiono le bottiglie d'acqua e e servono il tutto agli innocenti avventori. Orrore! — Ma scacciamo, rapidamente, il disgustoso pensiero con un ragionevole goccetto di vino d'Ariccia o di Frascati nella decorosa e pregevole

Cantina Gianvenuti

in via Castelfidardo, 6, tra il Ministero delle Finanze e Porta Pia. Il bianco è sublime, gli avventori sono gente colta, impiegati, professionisti: la giovane ostessa ci guarda con occhi di fanciulla sognante!...

Intorno al Pantheon.

Da piazza Montecitorio vai in piazza Capranica, e di là subito nella stretta

Osteria della sora Mariannina

in via Colonnelle (beninteso non via Colonnette), n. 5. È in fondo a un vicoletto cieco. In fondo un'insegna ti..... insegna che la sora Mariannina è la figlia della formosa sora Rosa dell'osteria dell'Olmo.

Nel vicoletto cieco due alberetti in vaso rappresentano simbolicamente il « giardino » e una specie di bando reca tutti i titoli onorifici e le dignità della padrona. Locale popolare con cucina pulita, dentro la saletta dove si beve. La dolce e simpatica padrona è ancora una bella donna: il marito porta un naso rosso storico e il cappello radicato sulla testa. Moro, il Ganimede, che non ha giammai tollerata l'onta di un frak, è la sintesi della bontà e della cortesia. La sora Mariannina, come figlia della sora Rosa dell'Olmo, appartiene alla *crème* dell'aristocrazia romana... del vino. Forse nelle sue vene scorre il nobile sangue delle ostesse classiche. Ha una graziosa figlietta che è il ritratto della madre. Pubblico: gente del popolo e ogni tanto un solitario tedesco che vive a Roma. Il bianco è buono e a buon prezzo.

Ed ora al

Tempio d'Agrippa

(ossia cantina Scrocca, piazza della Rotonda, n. 4). L'osteria è precisamente di fronte all'ingresso del Pantheon. Imponente sorge dinanzi a noi la facciata delle imperiali terme: « questo figlio di giganti contro cui da quasi due secoli si frangono tempeste di popoli e uragani » (Waiblinger). Qualche cosa di simile si potrebbe dire della dignitosa osteria che reca l'orgoglioso nome di Tempio d'Agrippa. Grossi borghesi con la testa d'auguri, rozzi macellai con la pancia coperta di grosse catene d'oro vi giuocano alle carte col poeta romanesco Trilussa, il più spiritoso autore di favole che noi conosciamo dopo Lafontaine. Il vecchio Scrocca, l'oste, è repubblicano, ma il suo vino è monarchico. Se là di fronte nel Pantheon, è scritto: « Ille hic est Raphael », qui si potrebbe scrivere: « Ille hic est... Scrocca ». E il suo vino gli conceda il dono dell'immortalità, all'ombra del Pantheon.

A uno svolto di strada il

Deutscher Künsbler - Verein
ossia *Società degli artisti tedeschi*

in via del Seminario, 113 (palazzo Serlupi). Siamo sulle rovine del tempio di Minerva, non lungi dalla chiesa nella quale è sepolto il nostro grande pittore e amico da Fiesole: « hic jacet venerabilis pictor ».

Luogo che ha un glorioso passato. Ancora una diecina d'anni fa gli artisti vi facevano le loro geniali orgie, e spesso qualche « venerabilis pictor» rimaneva sotto il tavolo... Il mondo era ancora giovine e si diceva con Hans Hoffmann:

Wir jungen deutschen Barbaren
Sind nicht zum Versimpeln nach Rom gefahren,
Die Tage der Dumpfheit, noch sind sie uns weit!
Noch wollen wir jubilieren
Wir dürfen verschlampieren
Alles lang und breit,
Pokulieren, schnabulieren, karessieren!
Ia, es gibt noch ein Leben, eine lustige Zeit.

Così si diceva allora. Ora la scena è cambiata. Ora impera l'accigliata Minerva e sbadiglia la signora Musoneria tedesca. Solo qualche rara sera balena un pallido ricordo dell'antica festività degli artisti tedeschi e il vecchissimo Gerhardt, simbolo vivente dell'immortalità artistica, ripete alla giovane scuola gli insegnamenti di Marziale.

Dietro il Pantheon, in via Palombella, 2, l'

Antica fiaschetteria della Palombella

con un buon fiaschetto, aspretto, da cent. 30. Dal pianterreno si sale per una scaletta da pollaio ad una cameretta moderna dipinta, che in qualche caso può essere anche trappola per un sorcio ed anche per... due.

A PIAZZA NAVONA.

In via S. Agostino, 29, all'angolo con la piccola via delle Cinque Lune, la spettacolosa

Sora Adele

(da non confondere con l'amorevole ostessa delle Cinque Lune di Gioacchino Belli). La sora Adele e le sue figliuole attendono con grande solennità all'importante ufficio. La madre « notevolmente corpulenta », come l'ostessa trovata ad Ala da Enrico Heine, e le figliuole « di lineamenti antichi, bellamente proporzionati e nobili ». Anche a loro si può applicare l'inno del poeta alla « fiorente pinguedine » (Viaggi di E. Heine da Monaco a Genova). La sora Adele conforta l'animo con una bistecca di inverosimile abbondanza per le dimensioni e d'inverosimile scarsezza per il prezzo, e con un vinello che si ingoia a litri. I suoi dolci occhioni hanno l'aria di dirvi: « sine Cerere et Libero friget Venus ».

Così nessuno pensa che proprio qui, dove ora si inumidiscono le nostre gole, il popolo di Roma imperiale prendeva un bagno a spese di Nerone (erano le Terme Neroniane) e che più tardi la grande poetessa e bevitrice del seicento, donna Lante della Rovere, ogni sera faceva scivolare per il suo candido collo di cigno « cinq ou six rasades de vin de Canapine ». Ultimamente vi si riuniva una brigata

di giornalisti che chiamavano l'osteria della sora Adele col pomposo titolo di « Apollinaris Hôtel », per la vicinanza di piazza dell'Apollinare. Una specialità è la zuppa di pesce: perchè la sorella della sora Adele è una illustre pescivendola, forse diretta e non degenere discendente della celebre Madama Angot. Vi si possono anche gustare i prodotti del vicino friggitore, una comodità che non offre nessuno dei primi hôtels d'Europa.

In piazza Navona, nell'antico stadio di S. M. l'imperatore Domiziano, all'angolo di via de' Lorenesi la

Sora Ermelinda Giannetti. †

Stanzetta rivestita in legno. Vecchie travi al soffitto. Presso una specie di sarcofago, dove s'apre il rubinetto dell'acqua, troneggia bella, come il fiore della colpa, incantatrice come Carmen, l'ostessa romana: una torre di capelli neri come l'ala del corvo, un viso ridente, due occhi ammaliatori, un po' di pelurie nera sul labbro superiore, denti d'avorio e una rosa rossa oscillante sull'ampio seno bianco.

Sento che se fossi l'imperatore Domiziano in persona e nelle ore in cui escono gli spiriti, facessi la mia passeggiatina nell'antico stadio, lascierei in asso la mia legittima Longina e la mia bella nipote Giulia, e picchierei alla finestra della sora Ermelinda « affaccete, Ermelinda, boccuccia de cerasa! » — Dietro piazza Navona, non lontano dalla chiesa

tedesca dell' anima, zampilla l'ottimo Grottaferrata di

A. di Maggi.

(Via in Parione, 6, in un antico e magnifico palazzo). Zampilla il soave vino monacale: noi gli dedichiamo volontieri una maggiolata, e tutti i mesi ci paiono... maggio.

È una delle più belle e proprie osterie di Roma. Parecchie stanzette. La cucina come il laboratorio di un igienista tutta pulita, lucente, liscia. Dinanzi alla porta v'era una volta la statua di Pasquino, prima che il cardinale Caraffa la facesse trasportare all'angolo di palazzo Braschi. — Di fronte all'interessante palazzo del Governo Vecchio (dove Alessandro VI quand'era cardinale teneva il suo quartierino da scapolo) ecco la nobile costruzione cinquecentesca del Turci, archivista pontificio segreto, con l'

Osteria di Bramante.

Le antichissime volte romantiche sono state, pur troppo offese dallo spirito moderno; anzi tappezzate in istile liberty! L' iscrizione del palazzo « A litteris scribendis » può essere tradotta liberamente: « a litris bibendis », l'egregio dottor Turci e il suo amico, buon bevitore, il tedesco Burkhard, ci perdoneranno quest'interpretazione. Intanto passiamo nel Corso Vittorio Emanuele e arriviamo allo *square*

di piazza Sforza. Dietro al bianco Mamiani di marmo, che si contorce con una mal celata inquietudine su una sedia filosofica ecco l'

Osteria Borgia.

(Cantina Genzano, n. 40). La casa fu già dimora dei Borgia. Nella stanza più interna una collezione di figure femminili in pose un po'audaci. È la Galleria degli antenati della famiglia Borgia? Una giovinetta, molto scollata, ha una boccetta di liquore in mano e fuma una sigaretta. (Lucrezia o... Fiammetta?). Cinque, sei altre belle in posizioni arrischiate.

La volta, sopra la quale nelle afose notti, Vannozza e Lucrezia scoprivano il candore procace del loro seno col terribile Alessandro e il più terribile Cesare sognavano, quella volta mostra oggi la festività di un cielo primaverile pieno di sole e di ghirlande. E di sopra dormivano i Borgia!

TEVERE E TRASTEVERE.

Dal centro dell'Urbe per un labirinto di strade andiamo verso il biondo Tevere. Prima stazione: Via Torre Argentina, 3, proprio dirimpetto al teatro Argentina, la modesta

Osterietta del Teatro

col motto: « Vini » rosso in campo bianco. E sotto: « Vini scelti »: Marino, Frascati. La saletta, un

po' più bassa della strada, è stata decorata dall'ottimo Liverani, scenografo del teatro, con paesaggi e ville di Frascati. Nello sfondo una grotta incantata con palme e cascata d'acqua è il trionfo dell' arte decorativa. Una stanzetta appartata e senza finestre ha sulle pareti paesaggi abruzzesi. Se cerchi la solitudine, rifugiati negli Abruzzi: non sarai disturbato da nessuno (nè tu nè... lei!) Gigi, l'allegro e piccolo oste (si chiama de Tommasi e appartiene dunque a una famiglia di antica nobiltà!) è il padrone intellettuale per eccellenza.

Quando non ha nulla da fare, s'immerge in... Plutarco, Omero e Dante. In qual parte del mondo si troverebbe un secondo Gigi? Potrebbe approdarvi Gabriele D'Annunzio con la sua *Nave* (poichè siamo presso il navigabile Tevere e presso la plaudente platea dell'Argentina) e vi respirerebbe un'aria di beati elisi. Ah! « come è confortante, seduti sulle rive del Tevere, assaporare il lesbico vino! » (Properzio). — Un luogo che fa molto bene per noi è il

Galitta

(antica taverna, a destra dell'imbocco del ponte Garibaldi). Quartiere generale dei repubblicani fino dal tempo di Rienzi, che qui vicino è nato. Il capostipite dell' oste Galitta è menzionato da Giovenale (XIII. 99) e precisamente a proposito dei suoi... dolori di ventre! Ma come si può sentire il

dolor di ventre con un vino dei castelli addirittura insuperabile, come quello del Galitta? — Se è la stagione dei carciofi, ti consiglio una deviazione a Monte Cenci, al di là di via Arenula, dal cosidetto

Padre Abramo.

Il vero nome oggi è Piperno: a Monte Cenci non si va che a piedi, la carrozza ti fa discendere però a pochi passi. La sera v'è un gran movimento di gente d'ogni qualità, popolani, signore, artisti, forestieri ecc.

Montagne di carciofi e processioni di litri, puzzo d'olio che frigge, tavoli zoppicanti, atmosfera irrespirabile. Eppure al tempo dei carciofi alla giudìa non si trova posto! Uno sguardo nella caldaia dove Padre Abramo fa friggere i carciofi, risveglia il ricordo di un altro sguardo gettato da Heine nel « Deutschland ». Solo una volta quella mistica caldaia potrebbe aver sentito il beneficio dell'acqua; ma, come sanno i cultori delle sacre carte, anche l'acqua del mare rosso si allontanava spontaneamente dai figli d'Israele per rinchiudersi sulle turbe dei Faraoni durante il passaggio del mar Rosso. Specialità della casa: i nominati « carciofi alla giudìa (cioè all'ebraica, fritti in molto olio e croccanti) e i filetti di baccalà ». Mentre gli odori del grasso ci salgono al naso e le voci dei cantori ci

cullano in dolci sogni, la nostra anima pensa come nella « Römische Allotria »

« Dove Beatrice dalle treccie d'oro
« Protese un giorno — la sua testa bella,
« Padre Abramo con fervido lavoro
« I suoi carciofi arrosola in padella ».

In verità la vicinanza è triste. Nel palazzo Cenci, lì nella piazzetta, dimorò colei che fu decapitata; e in un'altra casa vicina fu educata da Madonna Adriana Orsini un'altra che non fu decapitata, e non decapitò, anzi ornò con leggiadra munificenza le teste de' suoi numerosi mariti; Lucrezia Borgia.

Da lontano accenna il tempio di Vesta, dove. Cinzia attende il suo amico Properzio, « che pieno del molto vino, ebbro, ballonzola lungo la strada ». Non disturbiamo l'amore! Traversiamo l'isola triste del Tevere, l'isola della *Morgue*, ed entriamo nella terra promessa, nel regno di

Pippo Burone

(Piazza delle Gensole, 15). E' una baracca. Al primo piano generalmente, biancheria di bucato e teste ridenti di ragazze. Fu cantata da Gioacchino Belli. A Burone col suo splendido vino di Frascati s'adatta il celebre detto: « Mieux vaut un gobelet de vin que tout le Tibre ». Approvato! — Là vicino, presso l'antica caserma dei pompieri, il magnifico istituto per estinguere la sete, che va sotto il nome di

Carlone

(Capanna di Carlone, via Luce 52). Un paio di camerette basse con impiantito di legno: prima v'era anche riunione d'artisti (Greiner, Cauer, Sor Rodolfo, Hartleben ecc.). Nelle serate estive vi è gente da per tutto, anche sui tetti. L'oste ha il più splendido vino bianco di Roma e anche la più splendida pappagorgia dell' urbe. Chi va sul solaio, badi che non gli avvenga come ai già ricordati Filostato ed Elpenor che andarono alla posteriorità per essere cadute giù dalla scala. Ciò premesso, noi rivolgiamo al pingue oste le parole di Marziale: « Perchè t'indugi, o Carlone, nel distribuire l' immortale bevanda? Spilla dal più vecchio barile doppi nappi » e siano anzi tali « che possano comprendere 8 misure colme, degni di placare la sete di Febo e quella della moglie di Fusco! ». La moglie di Fusco, cioè... la nostra divina Saufeja! — Da Carlone per strade e stradicciuole si riesce all'antichissima basilica di Santa Maria in Trastevere. Qui in via Cisterna è la nota e in tutta Roma venerata e benedetta

Cisterna.

Sotto l'imperatore Augusto vi scorreva una fontana d'olio: oggi vi zampilla una sorgente di vino e tutti gli adoratori di Bacco dell'una e dell'altra riva vanno a rinfrescarvi la loro interiore esistenza.

Gran movimento specialmente nelle serate domenicali: gente del popolo, vigorose donne con enormi pendenti d'oro, tipi maschili della pura classicità. Secondo una pia leggenda, il celebre acquafortista Pinelli, l'illustratore di Roma, ha chiusa la sua operosa vita alla Cisterna, come Anacreonte:

Er pittor de Trastevere, Pinelli,
È crepato pe' causa d'un boccale.

Un boccale sarebbe due litri e il poeta tralascia di dirci quale sia stato precisamente l'ultimo litro che fu così pericoloso per il compianto alunno delle muse. Un altro pittore, niente meno che Raffaello sedeva qui vicino a tavola con la sua innamorata di fronte al mezzo litro e agli spaghetti, come Goethe con la sua Faustina, nell'antichissima

Osteria della Fornarina

(presso Porta Settimiana, n. 8, angolo con via S. Dorotea). Verso via S. Dorotea è l'istorico forno della Fornarina e sulla piazza presso alla Porta s'apre l'osteria, dove Pietro, il «baffuto» spillava il vino e mastro Raffaello nell'ora del vespero veniva dalla Farnesina, con le mani e le vesti macchiate di colore, per dire una parolina alla leggiadra figlia del fornaio.

L'osteria è rimasta ancora come ai tempi di Raffaello: gli affreschi (paesaggio con neve, grotta ecc.) non sono però dell'urbinate. La cucina scura come il carcere Mamertino, ma così voluttuosa, che potrebbe forse raccontare ancora di certi baci raf-

faelleschi. Come moderna Fornarina impera oggi la bionda nipotina della padrona. Nel piccolo giardino dietro la casa — dove Raffaello faceva le sue confidenze alla procace romana — ci si trova benissimo. Soltanto può talvolta avvenire che per caso attraverso le mura ancora risuonino le risate e gli strilli di Cristina, la pazza regina di Svezia, che a Palazzo Corsini teneva corte d'amore co' suoi più erotici che platonici amici.

VATICANO.

Se andiamo dal Corso verso Roma santa, presso il nuovo ponte Umberto in una strettissima via che si chiama vicolo del Soldato, al n. 28 incontriamo

Zi' Pippo.

Tutto qui è storico. Intorno intorno s'ammucchia sopra ogni luogo la polvere della storia. Lì, sotto il naso di Zi' Pippo, sulla sponda del Tevere mostra ancora una finestra e qualche fregio il celebre Albergo dell'Orso, il più storico degli alberghi. Carlo Magno vi alloggiò quando il Palazzo Caffarelli era ancora da costruire, padre Dante vi mancò forse di riguardo alla memoria di Beatrice, che nel Paradiso terrestre gli muoverà di ciò acerbi rimproveri, Rabelais vi fece le sue scorpacciate notturne con Gargantua e Pantagruel. Non

meno storici sono gli altri vicini di Zi' Pippo verso l'interno della città: la bettola (ora sparita) di Vannozza, amante del papa, e il palazzo Sacripanti, già nido d'amore della bella Fiammetta, druda di Cesare Borgia, ora... un convento di monache. Quando il crepuscolo scende sul vicolo del Soldato, e suona l'avemmaria, il cittadino scivola a berne un bicchiere. E' quella l'ora in cui « volge il desio » e si riempie l'oscura dimora di Zi' Pippo. E dentro vien zoppicando... — io l'ho conosciuta benissimo nella mia esistenza anteriore— la signora Vannozza, amica di Alessandro VI e madre di Cesare Borgia, e con lei Fiammetta, tutta dipinta col rossetto; esse s'accomodano nella saletta riservata e giuocano a carte col Zi' Pippo dall'occhio di ciclope. I litri vengono l'un dopo l'altro, la signora Vannozza abbraccia il buon Zi' Pippo, Fiammetta salta sulle ginocchia del sitibondo giornalista clericale Fraschetti — il Bibulus della Roma nuova e il più fedele dei clienti di Zi' Pippo — e l'eminentissimo Cesare Borgia tenta di intenerire la brunotta che sta in cucina... Suona il tocco, il silente Paolo reca solennemente il conto, e l'incanto sparisce... Salutiamo l'ottimo Zi' Pippo, usciamo da via del Soldato, costeggiamo il Tevere e facciamo una passeggiatina fino al Borgo S. Angelo (vicino alla via principale che conduce alla basilica di S. Pietro). Al n. 3 di Borgo S. Angelo alberga in luogo ristretto, poco tempo fa molto originale, ora purtroppo pulito e un po' prosaico

« Gregorio viecce a trova »

(frase romanesca che vuol dire: Gregorio vieni a trovarci). Due basse stanzette; nella prima una specie di cucina fiamminga: la seconda, saletta riservata. Gli allegri affreschi di una volta sono stati, in omaggio all' « eleganza », coperti da una nuovissima tappezzeria; il pittoresco soffitto è stato imbiancato; la vecchia patina è scomparsa e il piccolo oste, rotondo come una palla... è volato in paradiso. Aguzzando le orecchie, si può udire a mezzanotte dalle alture del castello dominato dall'angelo l'oscena risata di Marozia, la Messalina papale del medio evo, e — ascoltando anche più intensamente — il chiacchierio della contessa Matilde col suo caro Gregorio VII, mentre invano li assale il biondo orso Arrigo nel mastio di Adriano. Però tutte queste particolarità non si osservano se si rimane soltanto al primo bicchiere.— Prima di spingerci in Piazza S. Pietro, attraversiamo la piazza Scossacavalli, passiamo per l'antichissimo quartiere popolare di Borgo S. Spirito e fermiamoci alla porta S. Spirito che congiunge la città Leonina al Trastevere. Questa porta è anche detta, dal nome del suo autore, « Porta di San Gallo » e nelle sue stesse mura si è insinuata un' osteria dal titolo

Arco del Sangallo

(Via Penitenzieri, 15). Sopra i muri del recinto piangono desolati salici; dentro il piccolo giardino

sorgono piante d'ogni specie dalle anfore antiche e piante rampicanti s'aggrappano su per le pareti. Quando il solleone infierisce su Roma, qui si ha fresco e conforto: tanto più se si pensa alla caccia selvaggia che di qui iniziarono le orde ispano-tedesche nel 1527 irrompendo nell'eterna città, abbattendo, violando, devastando ogni cosa... Questi ricordi del Sacco di Roma ci fanno però pensare che noi ci occupiamo, non già di sacco, ma di... Bacco: il che è anche più igienico. Intanto torniamo all'osteria principale di Borgo ed entriamo in

Piazza S. Pietro.

La notte cade. Una luce strana brilla dinanzi a noi: non sono le fiaccole viventi di Nerone nell'antico circo, che qui si stendeva, ma le lampade a gas dell'Italia nuova le quali non bruciano altri martiri che innocenti farfalline notturne. Là in fondo sovrasta nella sua eterna, superba maestà la cupola di Michelangelo, le finestre delle 11,000 camere papali scintillano come gli occhi di un argo gigantesco e nella nebbia passa innanzi a noi, come il corteo della morte, una processione senza fine: tutti i grandi e i piccoli, gli Dei e gli imperatori, i re e i papi, i santi e le bajadere, che là dentro in carne o nel marmo vissero o... vivono. Noi salutiamo tutta quella folla intravista attraverso il rubino che si agita nel nostro bicchiere presso il celebre e onorato

Mascherino

(Angolo di Piazza S. Pietro e Via del Mascherino: con la modesta scritta: « Vini scelti », da non confondere, per amor di Dio, con altri luoghi vicini, caffès, restaurants e simili). È uno dei più preziosi altari di Bacco ed è perciò di preferenza visitato dai « neri », che da tempo immemorabile hanno sempre dimostrata una profonda conoscenza del vino buono: impiegati pontificî, sarti di monsignori, generali del papa, ecc. Donde bisogna concludere che lo scherno di Marziale contro « la non sincera bevanda della botte vaticana » non si applica al Mascherino, e tanto meno quell'altra malignità, là dove dice: « Che ti salta in mente, o Tucca, di mischiare, il vecchio Falerno con mosto vaticano? ». Se il vecchio amico Marziale fosse qua con noi e con la saggia signorina Angelica, figlia dell'oste, ritirerebbe prontamente la sua offesa e canterebbe (per un riguardo alla romana Curia): « Istud vinum, bonum vinum — Vinum generosum — Reddit virum *Curialem* — Probum, animosum ». Entriamo ora nella città Leonina, dentro il Vaticano (non si può entrare che prima dell'avemmaria) nel famoso

Bettolino degli Svizzeri

(ingresso nella torre Alessandro VI, dietro il Portico della piazza, un po' prima di giungere alla

porta di bronzo). Appena oltrepassata la porta, che reca lo stemma dei Borgia col Toro, si è nel cortile della caserma degli Svizzeri: a destra si va nel bettolino. Bisogna chiedere il permesso allo svizzero di guardia. Il bettolino è un locale senza pretese: unico ornamento, un quadro rappresentante il leone di Lucerna e diverse immagini di santi. Ai tavoli qualche solenne figura cinquecentesca, nella divisa disegnata da Michelangelo: baffi biondi e sete fenomenale. Ogni tanto dalle altre stanze viene il canto di un coro svizzero, profondo e melanconico, come un ricordo delle Alpi. Il vino non è il «veleno dei Borgia» e neanche l'acetato vino di Marziale, e si lascia bere con una certa dimestichezza; il rosso, caldo e ardente, come il sangue di Lucrezia; il bianco, dolce e biondo come i suoi capelli. Fu qui che risonò nelle allegre serate di Lorenzo il Magnifico il canto italo-tedesco de'Lanzichenecchi:

Trinche, Lanze, trinche, Lanze,
Questo stare buone usanze.

Ma il canto non era finito che s'era presentato un omino dal mantello violetto, con la barbetta a punta brizzolata e con piccole orecchie di sorcio. Egli aveva tirato fuor del taschino una matita, come un « reporter » consumato. Chi era? Il dottore *utriusque juris* Burkhardus, Segretario segreto di Sua Santità, giornalista ufficioso del Papa. Egli ha fatto venire sollecitamente un litro, ha riempito fino all'orlo i diversi bicchieri, interrogando, intervistando e annotando tutti i varî particolari; cioè nome, cognome, età, indirizzo, tariffa

di tutte le meretrici che avevano preso parte la notte avanti al ballo con fiaccole al Vaticano « primae in vestibus suis, deinde nudae » (Burkhardus, *Diarium*). Già cento anni più tardi il buon pubblico poteva leggere, nero su bianco, tutto quanto il « reporter » vaticano del cinquecento racconta sui particolari dei costumi e dei non-costumi nella corte di Sua Santità e sapere quali vestiti da ballo le signore invitate alle « soirées » del Vaticano portavano o, meglio... non portavano. Perciò noi andiamo ogni tanto a visitare i gagliardi guerrieri del bettolino degli Svizzeri, che conservano nella Roma papale una così interessante taverna di lanzichenecchi, un Eldorado per artisti, filosofi e sognatori.

Esquilino e zona delle antichità.

Cominciamo la nostra trasmigrazione, al contrario di Mosè, dalla terra promessa. Ma il cornuto patriarca l'ha soltanto vista dal Sinai, invece noi entriamo trionfanti nel suo delizioso seno. Ecco, splende, e manda lampi e odori, dinanzi a noi, come una fata Morgana, il

Paradiso

di vino e di leccornie dell'immortale Albertini (oggi detto « Emporio », Via Nazionale, 64-65). Un'occhiata alla vetrina, a queste delizie della gola pittorescamente riunite a gruppi, a catene, a torri. Ahi,

Lucullo, tu hai invano vissuto! Che cosa sono le tue lingue di pavone di fronte a ciò che questo Iper-Ganimede ci offre! Dopo la bottega, dove è raccolto, esposto, tagliato, affettato tutto il fior fiore della salumeria più delicata, una spaziosa sala è dedicata al culto del vecchio Chianti e del frizzante Valpolicella. Fu qui, che Otto Erich Hartleben, il Dante della sete, ora solo ora col suo Virgilio, il sor Rodolfo ormai consegnato alla storia, soleva inseguire i suoi sogni d'arte e assaporare la voluttà del... fiasco. (Perciò: « il luogo, dove un buon uomo già bevette... ecc. »). Da questo sontuoso salone del porco rechiamoci al molto democratico

Brecche

(presso al teatro Costanzi: via Firenze, 5-6). Allegre pitture murali piene di spontanea festività. Nella prima saletta la pittura rappresenta un ballo di corte, nel seicento, con cardinali che danzano, dame, paggi (scuola spagnuola). Nella seconda sala è raffigurata la tradizionale festa romanesca del « Divino Amore » con una meravigliosa prospettiva: in mezzo un super-ronzino o cavallo-camello, che farebbe piangere d'invidia la bestia apocalittica. Padron Brecche, l'oste, è un grande amico degli artisti, sempre pronto ad aprire la borsa, e intimo di Mascagni. E' orgoglioso della sua splendida figliuoletta dagli occhi sognanti e con un pizzico di sentimentalità da ragazzina tedesca. Un difetto di Brecche è che chiude a mezzanotte. Bisogna quindi

non perder tempo ed affrettarsi a godere del suo eccellente vino bianco. *Carpe noctem!* — Tra la stazione di Termini e Santa Maria Maggiore troviamo il dignitoso e burocratico locale del

Romagnolo

(via Massimo d'Azeglio, 26). E' tutto pulito, lucente; una « sciccheria », come dicono i romani. Le pareti formano un museo di quadri patriotici. L'onorevole Giolitti abita lì vicino, e forse l'influenza del governo dà all'ambiente un aspetto burocratico. Parecchi impiegati vi emarginano alcune pratiche. Del resto il vino è eccellente e quello in bottiglie ha un aroma delizioso. Il sor Domenico, il padrone, è un romagnolo d'antico stampo; testa grigia con baffetti biondi, ardito e giusto, come l'oste di Ravenna. Il suo motto è: *Integer vitae scelerisque purus*... come il suo vino. Dove il sor Domenico placa la nostra sete corporale col suo bianco asciuttarello, l'apostolo S. Paolo, ospite del senatore Pudente, placava quella delle anime con la fonte perenne della fede. — Alla stazione di Termini, di fronte all'orologio, nell'imponente rovina delle Terme Diocleziane, ci attende l'

Osteria delle Terme

(col modestissimo titolo: Trattoria dei viaggiatori). E' la più spaziosa osteria di Roma, a dirittura una basilica di Bacco, una specie di S. Pietro,

ma ahimè! le volte sono state imbiancate e la bella poesia dell'antico è volata via inseguita dalla luce del becco Auer! Anche la fantasia più sbrigliata trova qualche difficoltà a ripopolare con le figure del tragico passato questi spazî, che già videro le orgie di Roma morente. Suona come una sottile ironia la domanda di Heyse: « Conosci tu quell'osteria dentro le terme di Diocleziano? Non ti attende il bagno tiepido: un vino ardente ti riscalderà il sangue! » — Torniamo ora, se non ti dispiace, amico lettore, nella via Nazionale. Poco prima dello splendido palazzo nuovo della Banca d'Italia, svoltiamo a sinistra e inoltriamoci nell'antica Suburra. Ecco, nella via del Boschetto, n. 74. un ricordo dell'

Ariccia

(cantina Bellardi dell'Ariccia). Tre salette scure, ma comode, con un po' di legno intorno e in terra. Sopra il nostro capo, la torre di Nerone (dalla stradicciuola non la si vede). « Allora mi pare che sulla torre delle ombre segga il tiranno con la lira e canti il canto del fato di Troia al cielo ardente di scintille ». (Platea). Più giù, siamo nella « Suburra clamosa » il quartiere delle meretrici dell'antica Roma. Presso il teatro Manzoni, all'angolo di via Urbana e via Caprareccia, il

Ricciarolo

(Bianchi di Ariccia). Porta listata di rosso; le basse stanzette con graziose pitture murali; il sof-

fitto pieno di rose. E' un vero rosaio che fiorisce sul capo della padrona, assisa sul suo alto trono e le dice: « Madonna, tutto in te è delicato e nella Suburra nessuna è bella come sei tu » (Marziale). — Presso Santa Maria Maggiore, su, in via Olmata 43, la vecchia e fumosa bettola del

Sor Tito

(detta anche « Roma sparita »). Vi si entra da una porticina bassa e azzurrognola, sulla quale occhieggia un lanternino dell'epoca di Romolo. Una stanzetta opprimente, pur troppo imbiancata, alle pareti, gigantesche corna di bufali contro la jettatura. Poi, un cortiletto con una pergola. Il sor Tito e la sua fida consorte sora Costanza — Deucalione e Pirra. Il pubblico: popolani, tipi suburbani, contadini nel pittoresco costume della campagna romana. Vi abbiamo trovato qualche volta Arturo Volkmann coi suoi scolari... Scommettiamo che vi è andato a bere qualche volta un goccetto in incognito, dalla chiesa di Santa Maria Maggiore, di cui era parroco, anche il cardinale Hohenlohe, il più originale di tutti gli alti prelati della santa romana Chiesa?... Ed ora coraggio, e mano alla grammatica latina perchè andremo nel cuore della classicità.

CAMPIDOGLIO E PALATINO.

Nell'ammasso di case a piedi del Campidoglio, dietro il Palazzo Venezia, v'è una stradicciuola de-

stinata fra breve a sparire. È la via S. Venanzio, e al n. 52, in un angolo remoto, scopriamo

l'Osteria capitolina

(detta: « All'antico Zagarolo »). Nessuno sa sopra qual rudero di antico tempio sia stata costruita. In mezzo alla sala scura sorge solitaria una colonna dorica, forse di un tempio di Serapide. Presso all'osteria dorme Bibulus (Sepulcrum Bibuli), il più forte bevitore dell' antichità, del quale gli antichi goliardi cantavano: « Bibuli lagenam — bibamus vini plenam! ». Sul nostro capo, il Campidoglio e il tempio di Giove tonante: più in là la rupe Tarpeia; nel mezzo, l'urlo della lupa capitolina. L'oca, la vecchia guardia pettegola, è morta, il che non esclude la presenza di altre oche in Campidoglio. Ma noi sediamo presso la dorica colonna e pensiamo alla bella Teja di Properzio (« Ella abita sul colle Tarpejo, molto leggiadra a vedersi, ma nel bere niuna l'eguaglia in incontinenza »). E pensiamo al giocondo Bibulus e beviamo « fino a che la campana del Campidoglio annunzi l'ora solenne di mezzanotte, e ci arrestiamo guardando se per caso Cesare non scenda ». Ah, no: non è Caio Giulio Cesare quegli che vien giù a grandi passi per la gloriosa gradinata, è un altro dominatore della terra; è il luogotenente o *attaché* all'ambasciata di palazzo Caffarelli, col monocolo infisso sotto la fronte e i baffi biondi appuntati verso il cielo, come quelli d'un gatto. Traver-

siamo la piazza del Campidoglio e il Foro romano dirigendoci al Colosseo. A sinistra, là dove sorgeva la « Domus aurea » imperiale con le sue cupole dorate, con le sue sale fiorite, col suo splendore di marmi e di pietre preziose; dove si profilava nell'aria, a sfida degli Dei, la statua aurea di Nerone; dove più tardi la vigna Borgia rosseggiò del sangue degli uccisi; fino a poco tempo fa si trovava una delle migliori birrerie di Roma. Mentre l'amico padrone ci colmava le tazze di birra Peroni, ci sentivamo circondati da una folla di spiriti, che venivano dal vicino tempio di Venere e Roma e dalle rovine del Colosseo e nella loro ingenua curiosità di scolaretti si mischiavano alle nostre brigate, penetravano reciprocamente ondeggiando, ci strisciavano intorno e ci vuotavano i calici. Erano gli antichi gladiatori che un tempo gridavano: « Ave, Cesare, morituri te salutant » e cadevano; Claudio Nerone a braccetto della vigorosa Poppea Sabina e dell'esile Acte; l' imperatore Commodo con la sua spada di legno, e patrizii, senatori, frati... perfino il divino Caio Cesare Caligola col suo cavallo da sella deificato e la bella papessa Giovanna che, com'è noto, tra il Colosseo e S. Clemente fu obbligata a svelare il suo sesso: *Papa Pater Patrum peperit Papissa Papellum...* Ora, pur troppo, l'invasione Gambrinesca nella zona antica è finita e la birra non attrae più quei poveri spiriti. Oggi se non vogliamo morire dalla sete e diventare spiriti anche noi, non ci rimane altro da fare che rifugiarci nella sperduta

Osteria del Palatino

che è rimasta come incastonata nelle rovine dell'antico Tempio di Apollo, presso la salita del Palatino a destra dell'arco di Costantino (via San Gregorio, 13). Un'antichissima volta a botte che l'incendio di Roma ha risparmiata. Chi sa? Forse fu il venerato cubicolo, dove Augusto, signore del mondo allora conosciuto, dormì per quarant'anni, dove forse anch'oggi, invisibile ai mortali, fa la sua siesta, come Barbarossa a Kyffhäuser, perchè ancora si ode spesso a mezzanotte un gran rumore che scuote tutto il vecchio Palatino. Così può russare soltanto un imperatore! Intanto dall'interno viene un grido: viene dal corridoio segreto dove il pugnale del capitano della guardia Cherea spedì agli Dei, a dirittura contro la volontà imperiale, il furente Caligola... L'antico lusso è sparito, il marmo delle pareti è stato rubato da tempo, le cinquanta danaidi, che come le belle cariatidi dell' Erechteio di Atene rallegravano chi le guardava, hanno chiuso gli occhi e sono state fuse in gesso per decorare le basiliche cristiane..... E il vino che l'ostessa ci distribuisce non è un Cecubo nè un Falerno... Ma un terrazzino con rozze tavole e panche guarda giù nel Foro, dove un giorno arse la catasta che divorò il più grande cadavere di Roma, Roma stessa e la sua potenza. E ancora ci sembra che tra il mormorio e il brusìo della folla salga

la voce di un oratore: « Poichè Bruto era un onorevole uomo e tutti, tutti sono essi onorevoli! »

Nella campagna romana.

Le osterie della campagna sono in primavera, estate e autunno la mèta di ogni buon romano, a cui nessuna strada è troppo lunga quando si tratta di trovare « un goccetto bono ». Egli lascia al pio forestiero la visita alle sette chiese. Nelle osterie di campagna v'è sempre, nella buona stagione, un intenso movimento; un po' del via vai di Monaco tradotto in romanesco. Banchetti omerici, montagne di spaghetti dal color d'oro, ecatombe di polli alla cacciatora o arrostiti allo spiedo, batterie continuamente rinnovate di biondeggiante vino di Frascati.

Aggiungi: imponenti donne romane ornate di collane e pendenti d'oro, ognuna una Giunone; uomini dotati d'un'inestinguibile sete; camerieri trasandati che, ahi! si affrettano di tavolo in tavolo, immergendo le dita nel collo dei litri e nei bicchieri; vetture romane sgangherate con melanconici cavallucci e vetturini ubriaconi dal naso rutilante; musica, danza, e tutto ciò illuminato da un sole e da un cielo, che ci vanno in fondo al cuore, ci inondano di voluttà, ci fanno diventare altrettanti Dei e ci fanno dire sospirando ad ogni attimo fuggente: Fermati: sei troppo bello!

Via Appia Antica.

Sulla strada per andare alla via delle tombe, sotto l'ingresso sud del Palatino, l'antica

Porta Capena. (1) †

Un complesso di povere capanne e di muricciuoli. Si traversa un cortile e si giunge ad una stanzetta annerita dal fumo con una cucina da zingari e una solitaria colonna di legno che sorregge il soffitto. Ad una parete una fatale lavagna per il conto, all'altra un'oleografia con una Pierrotte (Lulu?). Ostessa dell'epoca di Cesare: tipo, la strega di Endor. Tu metti fuori un obolo (20 centesimi) e subito si apre, come a Sesamo, una porta segreta, che conduce giù all'antica volta dell'antica Porta Capena. Dove un tempo Orazio Flacco si faceva scarrozzare venendo da Roma per il suo viaggio a Brindisi, dove risonavano le tube delle legioni e il feldmaresciallo romano cavalcava sul cavallo troiano dall'enorme pancia, ora s'allineano gli innocenti bottiglioni pieni di vino. Dopo il sangue delle legioni, il sangue di Dionisio. Ma se tu vi bagni la gola e l'anima, allora tu senti subito risonare ancora le tube delle legioni con un'eco centuplicato nell'arco della Porta.

---

(1) Coi lavori della zona Archeologica quasi tutto è qui cambiato.

Cinque minuti più innanzi, a destra, immediatamente dopo le terme di Caracalla, l'antica villa molto pittoresca, ed ora osteria, di

Asinio Pollione †

(detta « Vacce forte », in via S. Sebastiano, 27). Antico portale ombreggiato da cespugli d'oleandri, cipressi, eucalyptus. Dietro la porta lapidi commemorative di marmo, coi nomi di tutti i potentati grandi e piccoli, che già visitarono gli scavi della villa di Asinio Pollione. Sotto le antiche volte una attraente dispensa con un adorabile vino bianco asciutto e — fino a poco tempo fa — i più neri occhi di ostessa della campagna romana... Ahimè, Afrodite è fuggita, ma è rimasto Bacco. *Evohe Bacche*! Dalla terrazza della villa, lungo la via del giardino, ci saluta la statua un po' avariata dell'ottimo Asinio, un camerata di Varo. Da per tutto, nel giardino, frammenti marmorei. Qui il massimo ed ottimo Asinio Pollione radunava letterati e artisti, leggeva loro i suoi componimenti poetici, ed essi si consolavano di questa seccatura vuotando grandi orciuoli di vino. Allora da un angolo della tavola coperta di rose sorgeva una voce: « Nunc vino pellite curas! » e un'altra rispondeva: « Nos nisi damnose bibamus! »; la pia tazza di Orazio, la « pia testa », correva intanto fra i commensali e il piccolo e arguto poeta toccava i bicchieri e recitava le sue odi famose al nobile anfitrione, chiamandolo il « vincitore dei dalmati »

(Orazio, *Odi*, II, 1), e inneggiando alla sua « fresca grotta di Dione ». La qual Dione non era poi altri che Venere, al cui culto il massimo ed ottimo Asinio era molto devoto, come parecchi altri contemporanei e posteriori... Asinii. Peccato, però, che il vecchio e gaudente generale a riposo non vivesse altri 1500 anni circa, quando la bellissima Lucrezia Borgia si ritirò lì vicino, nel convento di rimpetto, a San Sisto; dove ella pregava e si castigava guardando coi suoi grandi occhi ammaliatori l'antica villa romana... Tutto ora è sparito, sepolto, dimenticato: Asinio brucia da tempo all'inferno, la bella Lucrezia è diventata una vecchia bigotta celeste e il suo « buon ritiro » serve oggi di rimessa per i carri funebri. Non esiste più che la chiesetta costruita a ridosso dell'antica villa pagana: la chiesetta dedicata a San Nereo e Sant'Achilleo, i due santi eunuchi!

Al prossimo crocicchio l'

Antica osteria del Monte d'oro

molto frequentata dal popolino: nelle belle serate si balla nel vasto cortile al suono dell'organetto. — Usciamo per la porta S. Sebastiano e passiamo innanzi alla chiesetta « Domine quo vadis » per andare verso la via delle Tombe romane. A pochi passi dalla chiesa di San Sebastiano (verso le catacombe) a destra, al n. 36, troviamo un'osteria funebre, che ha il titolo

Osteria del Colombario.

Era un'antica volta sepolcrale, oggi è un'osteria. Nella tomba, invece delle urne con le ceneri, oggi sono sepolti fiaschi, bottiglioni, bicchieri...

Nel solitario luogo la nostra anima si raccoglie: il nostro pensiero rievoca quelli che un giorno con noi visitarono la via Appia e da troppo tempo sono discesi all'Ade. O ritornate, care ombre; ritornate e accostatevi al sacrifizio bacchico, di cui io aspergo in memoria vostra il classico suolo! Fuori dal freddo regno dei morti e avanti alle tavole apparecchiate! « Locus est et pluribus umbris! » Nel giardino, troviamo pergolato e ninfeo, con frammenti murati. Dietro, un profondo pozzo con l'antico colombario, che apparteneva alle catacombe. Da per tutto il piede cammina sui morti, mentre il sole indora i prossimi pini e dispiega sul gigantesco cimitero il verde mantello della vita... È la vita in persona, la superba figlia dell'oste, Annunziata, dal colmo seno, che ci versa il vino, su cui l'avida madre mette prezzi insoliti per i forestieri. Ma Annunziata è ben degna di un aumento di prezzo: « poichè ci prende un doppio ardore e insieme ci sospingono Amore e Bacco, ognuno dei quali è un Dio potente ». E veramente essi ci sospingono attraverso la via, verso l'ottima Sora Vittoria, all'

Osteria dell'Archeologia

(a sinistra dopo la fontana, quasi dirimpetto alla Chiesa di S. Sebastiano). Un bugigattolo, ma ar-

cadicamente simpatico. Vittoria, o « Nike » della via Appia, dieci volte più benefica della tua sorella di Samotracia, come reggi tranquilla e dignitosa il tuo impero, anche quando uno dei tuoi sinceri occhi guarda all'orto e l'altro all'... occaso! Anche se tu, principio fatto carne della continuamente rinnovellata vittoria, ogni anno culli nelle tue braccia un nuovo rampollo dell'antichità! Tu ci versi il miglior vino, ci somministri le più fresche uova delle più antiche galline, e non ci defraudi mai! Da quanto tempo dimori tu in questo pio riposo, dove si può godere il sole e si può attendere comodamente che passino frettolose le carovane degli irrigiditi forestieri?... Eri tu già in questo luogo deserto, o Vittoria, quando Crasso, il quattrinaio, fece qui collocare per la sua bella moglie Cecilia Metella il colossale monumento e quando nel vicino circo di Massenzio s'affollava strillando il popolo di Roma e accorrevano da te i *bookmakers* e le donnine della Suburra per ristorarsi negli intervalli delle corse? Ah, cara Vittoria, io so che « anche gli Dei passano », e tuttavia io scommetterei che quei vecchi panni rammendati, che nel tuo piccolo giardino stanno ad asciugare sciorinati al disopra del piatto degli spaghetti, non sono altro che le... mutande di M. Tullio Cicerone.

Dalla « torre della Solitudine », dopo la quale la via Appia si perde nell'infinito sfondo azzurro del paesaggio, per sentieri erbosi si arriva al Bosco Sacro e alla

Ninfa Egeria (S. Urbano)

« dove il mortale si sposò coll'immortale e la saviezza fu il frutto di quegli amplessi ». Fu già la grotta degli amori del re Numa con la Ninfa Egeria, poi tempio di Bacco, poi chiesa di S. Urbano ed oggi è... un'osteria di campagna. Dio solo sa se la dimora d'Egeria abbia raggiunto il suo alto destino. Dinanzi al bel tempio antico, sotto alte piante d'eucalyptus, un fresco pergolato copre un vecchio tavolo di pietra. Dall'altro lato, sopra una piccola valle, il Bosco sacro, dalle vecchie quercie, alle cui ombre si beve il vino bianco, si medita e si sogna, e dove già prima di noi meditarono e sognarono Goethe, Byron, Scheffel. L'ostessa, però, non è più quella, che, nel « Trombettiere di Säkkingen » di Scheffel « accende una fiamma nel cuore ». Oppure invecchiano anche le Egerie?

Via Appia Nuova.

Usciamo dalla porta di S. Giovanni Laterano. Dall'alto della grande basilica lateranense ci benedice una folla di santi. Che cosa non hanno visto il palazzo, la chiesa, la piazza del Laterano? Fu un tempo casa di piacere di Plauzio Laterano, amico di Messalina; diventò poi grande basilica e palazzo pontificio, dove Teodora e Marozia, come per dare un esempio ai venturi Borgia, profanarono la chiesa,

dove il clero e il popolo fecero a pezzi il papa Formoso, dove il dodicenne papa Benedetto IX mise all'asta la sedia di S. Pietro aggiudicandola al miglior offerente e dove papa Giovanni XII in mezzo a cardinali e vescovi beveva agli antichi Dei. Un baccanale di voluttà e di sangue, uno spregio orgiastico contro tutto lo spirito cristiano, una riproduzione papale delle più burrascose scene dei peggiori tempi dei Cesari. Poi improvvisamente un chiaro squillo di tromba: sotto l'arco della vecchia Porta Asinaria passano, a piedi e a cavallo, le bionde schiere germaniche, guidate da Arrigo IV, il vendicatore, e dinanzi all'ira di lui papa Gregorio VII e la sua leggiadra e crudele amica, la contessa Matilde, corrono a nascondersi nel mastio di castel Sant'Angelo... Lasciamo l'imperatore, il papa e la contessa, e inoltriamoci sulla via fuori di porta San Giovanni. Pochi metri dopo la storica porta, a destra, ecco la già rinomatissima

Faccia fresca

l'osteria preferita dai Romani nell'occasione della tradizionale festa notturna di San Giovanni, quando tutta Roma si ammucchia nel giardino mangiando lumache e rallegrandole con numerosi litri di vino oltre che con musica, canto, stornelli, danza, spaghetti e chiasso. — Più innanzi, a circa 20 minuti, ove il tram elettrico svolta a sinistra la via Appia nuova si avvicina alla triste regione « dei cessati spiriti » e alle casette sepolcrali della via Latina.

Un arco che dà in un giardino, al n. 237 indica la via per un'osteria di campagna, un po' fuori strada, detta della

Vedova Scarpone

(E' la « trattoria Salvatori, diretta dalla vedova Scarpone »). Scarpone fu un oste celebre a porta S. Pancrazio, presso lo storico Vascello e Villa Doria Pamphily. La vedova è trasmigrata qui sulla via Appia Nuova. E' un'osteria civettuola in mezzo a un vasto podere coltivato a giardino e a orto. La vedova è abbondante e, come Ninon de Lenclos, ancora attraente non ostante la rispettabile età. Di rimpetto a questo luogo, su una piccola altura, che domina il paesaggio all'intorno sorge il

Panorama dei Castelli

con una splendida vista della campagna romana, degli acquedotti, dei monti Albani. — Più oltre, penetrando nella campagna, dopo un discreto numero di chilometri, ombreggiato da gruppi di alti pini, ci ricovera il

Tavolato

(antica osteria del Tavolato). Piccolo terrazzo con un muricciuolo che una volta era dipinto. Tutto intorno la vista sonnolenta della campagna romana. Gli acquedotti quasi a portata di mano;

mandrie di bufali e di cavalli alla pastura; butteri galoppanti qua e là, con le lunghe pertiche impugnate e appoggiate sui cosciali di pelle di capra, e più lontano l'infinita sequela di tombe della via Appia Antica, il monumento sepolcrale di Cecilia Metella e il folto bosco dove ancora si nascondono driadi e satiri... Il meriggio arde sull'immenso cimitero dell'antica bellezza e noi udiamo, come già i navigatori sul mare, un vasto e terribile grido: « Il gran Pan è morto! ». Ma cacciamo queste melanconie: pensiamo a Gioacchino Belli che «... fece du pranzi ar Tavolato » e ad Orazio, il quale consigliava: «nec parce cadis tibi destinatis». Poi se possiamo ancora trascinare, o nobile compagno di questo viaggio, le pesanti gambe, pellegriniamo ancora alla

Osteria delle Capannelle

dove la via si biforca e dove il Touring Club ha piantato il suo palo. Se ancora non sei stanco, puoi avventurarti fino all'ultima tappa: all'antica e pittoresca

Tor di mezza via

dove un giorno anche Sua Santità Gregorio XVI credè opportuno di far fermare la vettura e di scendere per assaggiare se il vino era sincero. (Belli, V. 24).

Via Tuscolana.

Poco dopo Porta Furba, col suo incantevole panorama verso gli azzurri monti,

l'*Antico Pino*

dove però il pino non si vede più. *Lucus a non lucendo.* Il proprietario da molto tempo ha venduta la bella pianta di pino come legna da ardere. Quando ancora il pino mostrava al cielo la sua antica chioma, vi si fermò Guglielmo II durante una cavalcata nella campagna romana e alla sua ombra volle bere imperialmente uno storico mezzo litro. Questo fatto fece montare il padrone in tanto orgoglio che cominciò subito ad atterrare la magnifica pianta, che oscurava la sua propria celebrità. Naturalmente, in Roma nessuno se ne commosse. Sempre dopo Porta Furba, a destra, presso una fermata del tram elettrico (fermata Quadraro) un grazioso

Pergolato

(al n. 32), molto raccomandabile alle coppie innamorate, le quali possono filarvi il perfetto e anche l'imperfetto amore ma soltanto nei giorni feriali. La domenica c'è gente. Non molto distante, oltrepassato il forte, si trova un sentiero che porta alla Via Casilina.

Via Labicana.

Dallo sfarzoso e grottesco monumento del fornaio Eurysace presso la Porta Maggiore si arriva in venti minuti ad una

Osteria di Pini

che pare un collegio di signorine, le quali agitano le loro testoline ricciute. Dopo un'altra mezz'ora si arriva al

Capo del Romano

da noi così chiamato. È il N.° 36; e sulla porta della Vigna stanno scritte le parole: Vini Padronali. Sopra una amena collinetta si vede una cascina contadinesca con varia roba antica, frammenti, anfore, boschetti di alloro. Nella parete esterna è murata una antica testa romana. Di domenica qui si radunano i campagnoli per il giuoco delle bocce. Il vinetto è affatto innocuo, anche se ingoiato a molti litri.

Vicinissimo di qui si erge il mausoleo di Elena, purtroppo della Elena santa, non della bellissima moglie del pacifico Menelao.

Fuori Porta Pia.

Usciti da Porta Pia, a sinistra, in Via Ancona n. 66-68, troviamo la

Birreria Peroni.

Una delle migliori fabbriche di cervogia in Italia. È diretta dall'impareggiabile cav. Weil, un Bavarese. Birra assai bevibile al tipo Monaco e tipo Pilsen. La costruzione è a *châlet* svizzero, con veranda e giardino, che pur troppo dovrà essere sacrificato per l'ingrandimento della fabbrica. Si ha quasi l'impressione di trovarsi in una birreria tedesca, specie nell'estate. Peccato che non vi sono chellerine (se ne vede però qualcuna, ma dipinta, alle pareti della sala). Scommettiamo che gli antichi granatieri della guardia di Sejano vi avrebbero portato a ballare le loro innamorate romanesche, perchè la loro caserma, il Castrum Praetorium, era là a poca distanza. Presso la quale caserma, dietro al moderno e colossale Policlinico, in Via Capua n. 1, troviamo un'originale osteria di campagna, nota per i suoi

Affreschi

graziosamente umoristici, sul tipo delle caricature di Max e Moritz. Decorazioni e graffiti con scene di genere indovinatissime: ufficiali, donnine allegre, poliziotti ecc. Il titolo esatto di questa osteria di pretoriani è « Al vero Monteporzio », col sottotitolo: « Osteria campestre »; il che risponde anche a verità perchè le modeste capanne di legno finiscono in una foresta di cipressi e di pini e da lon-

tano geme il lamento di un somarello innamorato. — Torniamo indietro, sul largo « boulevard » che dall'arco di Porta Pia, col nome di Via Nomentana, conduce a Sant'Agnese. Anzitutto, circa otto minuti dopo aver date le spalle a Porta Pia, troviamo un « restaurant » di genere misto, mezzo città, mezzo campagna, detto il

Pozzo di San Patrizio

dove il bevitore siede liberamente sotto splendidi pini ed è salutato da accorrenti code di rondine, le quali ultime si possono anche ammirare a Monaco e a Berlino.

Meglio è ora salire in tram e giungere fino a Sant'Agnese, dove si discende, si prosegue a piedi e si trova a destra l'

Osteria dell'Albanese, †

facilmente riconoscibile a un pino gigantesco che stende i suoi rami sopra una specie di villaggio africano. Il villaggio finisce in un vigneto dal quale si gode una ottima vista dei Castelli romani. La domenica il villaggio è affollato, ciò che è un buon segno riguardo al vino. È un paradiso per gli innamorati, tra i quali vi sono anche degli archeologi tedeschi. (Ah, se potessi parlare!). Heyse canta: « A Ponte Nomentano Rosetta dispensa il vino nuovo ». O non v'è anche oggi una Rosetta che dispensi vino nuovo e... baci? Ma! A sinistra,

nella campagna, sorge il rudere della tomba di Nerone, detta comunemente « la sedia del diavolo». Ma non v'è niente da bere, perchè il diavolo è astemio. Poco dopo l'Albanese, sempre a destra, la vasta osteria con giardino

Mangani

(n. 134). C'è del moderno: folla domenicale: vista dei monti. Si vedono anche molte montagne di... spaghetti. — Passato il ponticello dove è sempre di guardia un doganiere si va a sinistra alla frequentatissima

Batteria

osteria popolare con magnifico panorama. A traverso il bicchiere si vede il Monte Sacro, la campagna, i monti della Sabina, e le finestre di Frascati ardenti nel tramonto di fuoco. Ah, felice chi siede ora su quelle alture luminose, dove il geloso frascatano conserva le sue botti! Procediamo per la via Nomentana, che discende al vecchio ponte sul Teverone, col suo castello medioevale; in alto, a destra, sorge il Monte Sacro con una specie di gabbia. Questa gabbia è l'

Osteria del Monte Sacro

una capanna di legno, aperta soltanto nella buona stagione. Se Menenio Agrippa venisse quassù, come

a' suoi tempi, a cercare i plebei all'osteria, proverebbe una delusione. I plebei moderni non salgono tanto in alto. Essi generalmente si fermano giù, al vicino stradale, nell'eccellente e grassa

Osteria del cacciatore

piena di contadini che sputacchiano, di cani che dormono, di ragazzi cenciosi che domandano il soldino. Si ammira l'enorme pancia dell'oste. Dietro un banco preistorico coperto di spaghetti, di prosciutto, di formaggio, veglia la padrona dallo sguardo diffidente. È a dirittura un' osteria meridionale per plebei. Non di meno teniamo a mente quel che ci canta dal Monte Sacro il grazioso poeta di Roma, H. Hoffmann: « Che cosa rimane a noi epigoni, se non di bere in puro stile? »

Fuori Porta Pinciana.

Si può traversare la Villa Borghese oppure seguire la via delle mura (Via delle Tre Madonne) e si arriva al crocevia delle

Tre Madonne.

Il portale ornato di tre quadri di madonne mette in un verde giardino.

Qui intorno avevano posto il lor quartier generale i Goti durante i loro assalti contro le mura au-

reliane. Nel campo doveva fin d'allora risonare la canzone tedesca: *Wein her, Wein her, oder ich fall' um...* cioè: vino! vino! o io cado per terra. Anche ai tempi nostri nelle tarde notti d'estate si può osservare qualche Goto moderno caduto a terra. È così forte l'effetto della tradizione! Dalle Tre Madonne, secondo la leggenda popolare, il fantasma di donna Olimpia Pamphily, l'amante del papa, intraprende il suo notturno giro intorno alle mura di Roma sopra un carro infuocato. — Di qui per uno stretto sentiero a sinistra, dopo circa quindici minuti, si giunge al pittoresco ex-convento di Santo Agostino, troneggiante sull'Acquacetosa e sul Tevere. L'ex-convento è oggi la

Vigna Giorgi

(« Osteria del Monticello »). Una porta puramente decorativa, isolata nella campagna, tra gruppi di pini, segna l'ingresso all'osteria. Splendida vista all'intorno sulla valle del Tevere, fino al monte Soratte: a sinistra, la cupola di San Pietro. Pergolati discreti, padrone cortese, prezzi moderati. Il vino è fatto lì sul luogo; dunque non pericoloso: se ne può bere a sazietà. (« O bevanda di vita, prezioso vino del convento! »). Il « capo cameriere » in maniche di camicia, non isbaglia mai il conto, o tutto al più sbaglia in favore dell'avventore; egli corre dal tavolo alla cantina e dalla cantina al tavolo, fino a che con Platen diciamo: « Già suona l'Ave Maria e il sole discende dietro Monte Mario ». Ed

è appunto allora che comincia a piacere quel caro, leggero, semplice vinello conventuale!

Fuori Porta del Popolo.

Dopo la Villa di Papa Giulio e l'Arco Scuro la simpatica

Osteria dell'Arco Scuro,

dove si possono ricordare le orgie della vicina villa papale, e gli scherzi salaci di Giulio III, che « facevano arrossire » (Ranke). — Presso l'Arco Scuro una strada di qui conduce al

Belvedere

dove si può andare, del resto, dalla via Flaminia, e precisamente da S. Andrea. Sarà ancora aperto o riaperto? Il cielo solo lo sa. La vista è magnifica. La specialità del luogo ultimamente era il cuoco... principe Pignatelli, che però per modestia si faceva chiamare soltanto « barone ». I suoi antenati portavano l'elmo, egli la berretta bianca: quelli brandivano la spada, egli il cucchiaio: quelli vagavano dopo morti nel castello avito, egli vaga nella cucina. Ed ora percorriamo la via Flaminia e passiamo ponte Molle. Sul Tevere, a sinistra, quindici minuti dal ponte, sorride la rosea

Osteria dell'Olmo.

(« Sora Rosa all'Olmo »), una turrita osteria di campagna, con un giardino ricco d'ombre. Sopra è Villa Madama, dove Margherita di Parma pianse il povero Egmont. Chi sa se nelle ore più dolorose non sia andata a consolarsi nell'amico seno, e nei fiaschi della sora Rosa? La storia tace su questo punto, ma qualche cosa potrebbe rammentare il domestico di Sua Altezza. — Torniamo a Ponte Molle, il ponte memorando, che risveglia tanti ricordi nell'anima dei tedeschi amici di Scheffel e dove una società di artisti tedeschi, detta la « confraternita del baiocco» teneva le sue sedute o, meglio, le sue bevute.

Il vino di Ponte Molle era famoso una volta: G. Belli ne parla orgiasticamente e con poco rispetto (I, 162):

> Pare er piscio sto vin de Pontemollo
> Dell'angelo custode benedetto.

La graziosa osteria della Montagnola, là sulla salita, nobilitata qualche anno fa dalla visita di Sudermann e cara al cuore di molti tedeschi romanizzati, è ormai scomparsa e trasformata — orrore! in latteria — È rimasto però sulla piazza a destra, l'antico

Melafumo

Casetta rossa con piazzale ricco di platani. Il padrone, che c'era prima, avvertito che si avvici-

nava Pio IX in una sua escursione, non s'era punto scomposto, era rimasto tranquillamente a sedere fumando la sua pipa. Una guardia nobile che accompagnava il papa, gli domandò in tono di rimprovero: « Che fai? », e l'ottimo oste rispose anche più tranquillamente: « Me la fumo! ». Ecco l'origine del titolo della simpatica osteria tiberina.

Io conosco alcuni paesi dove sarebbe molto indicata l'importazione del tabacco di Melafumo.

Monte Mario.

Da Ponte Molle si sale allo storico Monte Mario, ornato di cipressi. Dante lo chiamò Monte Malo, probabilmente perchè egli non ha bevuto, come noi, al « Santo Coen. » Su questo monte di « contemplativa beatitudine » i tedeschi provano un'impressione profonda, perchè parecchi dei loro imperatori si sono rifugiati quassù dopo qualche danza selvaggia con la donna Roma. Così Arrigo V, che per tutta la vita si è ricordato della avventura toccatagli a Roma e della battaglia dentro la chiesa di San Pietro. Sulla Via Flaminia, da Ponte Molle, in circa venti minuti si svolta a sinistra nella Via Camilluccia. Dopo breve peregrinazione, al n. 23, a sinistra, si trova la caratteristica osteria, prettamente italiana e campagnuola

Al Santo Coen

Esisterà ancora quando questo libro sarà pubblicato? Speriamolo. Un'insegna, quasi invisibile, all'ingresso dell'orto annunzia: «Vino delle proprie vigne». E anche sulla facciata della casa v'è la parola: «Vino». La casa è una vera spelonca con la scaletta di pietra all'esterno. Un pittore vedendola dovrebbe, per il grande entusiasmo, abbandonarsi a una danza sfrenata, simile a quella che scioglieva il buon re Davide in onore dell'arca Santa. Un portale maestoso con arco a tutto sesto introduce nel vasto antro. Soffitto nero, mobili preistorici, e in alto, fra corna di caproni, un piccolo altare dove a canto alla Madonna si conserva, illuminato dalle candele, niente meno che... il Santo Coen (1). Gli Ateniesi sacrificavano al Dio ignoto, e la buona gente di qui sacrifica al... Santo Coen. La procace ostessa pare non se la veda troppo bene con l'acqua, ciò che dal nostro punto di vista, e nell'interesse del vino, è assai lodevole.

Panorama sulla valle del Tevere. Luogo poetico: per gli artisti un gioiello. Più innanzi, sempre a sinistra, di fronte a un bel gruppo di pini, l'

Osteria dei Colombi

Sui pilastri dell'ingresso nella vigna, a destra e a sinistra, una colomba azzurra, a somiglianza delle

(1) Il «Piccolo Coen» è il protagonista grottesco di parecchie canzoni Berlinesi.

colombe dipinte nelle catacombe dai primi cristiani. Casa colonica che pare una stalla; chioschetti con vista su Roma e sui colli Albani. Il padrone è un discendente del « villano arcadico » di Marziale: sa però ben distinguere il forestiero dall'indigeno. — Sulla sommità del monte, dove la Via Cammilluccia si avvicina alla Via Trionfale (quindi vi si può salire anche dalla zona del Vaticano) l'unicamente bella

Osteria di Nino

Casetta dipinta in rosso e chioschetti frondosi, con panorama dei lontani monti violacei, da Tivoli a Frascati, sotto i quali si annoda e si svolge l'argenteo nastro del Tevere. Sotto i cipressi di quest'osteria sostò Giosuè Carducci, il grande Elleno, e inondato da tutto il colore del tramonto romano, cantò la sua ode immortale a Monte Mario:

Solenni in vetta a Monte Mario stanno
Nel luminoso cheto aere i cipressi,
E scorrer muto per i grigi campi
Mirano il Tebro...
. . . . . .
Mescete in vetta al luminoso colle,
Mescete, amici, il biondo vino e il sole
Vi si rifranga: sorridete, o belle:
Diman morremo.

La nobile padrona non ha mai letta l'ode del Carducci e quando il suo benevolo sguardo riposa sul biondo straniero, non è quello della « Lindesu-

wirtin innamorata» ma piuttosto quello della strega in « Hänsel e Gretel... ». Chi vuole ancora rimanere in alto, faccia una punta al borgo di S. Onofrio che ha la buona

Osteria di S. Onofrio

sulla piazza, vicino alla chiesa, oppure continui il suo viaggio per la Via Trionfale (verso la stazione ferroviaria di S. Onofrio) e al n. 128, a sinistra, troverà in una piccola bettola sulla strada il buon tedesco Leypold, svevo e proprietario di una latteria; egli ogni tanto fa di lì un corno alla astinenza. Aiutiamolo, almeno per patriottismo.

All'ovest del Vaticano.

Proprio alle spalle del palazzo dove dimora il vicario di Cristo si apre la

Valle dell'Inferno

con bettole e osteriette primitive, rurali, che un po' sono aperte, un po' sono chiuse, « secondo il vento che tira ». Consiglierei piuttosto che da Porta Cavalleggeri (a sinistra della Piazza di S. Pietro) si costeggi il muro di cinta dei giardini del Papa e si vada nella Via Aurelia. Qui una volta, dopo una mezz'ora di cammino, aprivano le loro ospitali porte la meravigliosa « Vittoria » e la « Villa Car-

pegna » (Orologio), ombreggiata tutta di cipressi e di pini. Fu in questa villa che O. E. Hartleben ottenne dal competente e meticoloso sor Rodolfo l'ultimo battesimo per il suo « Lunedì delle rose », che fu rappresentato anche in parecchi teatri di Italia... Le due osterie sono scomparse; il terreno fu comperato dai soliti capitalisti. Qualche eco di Villa Carpegna si trova ancora nell'insignificante

Osteria di Terenzio

che è però un po' prima della sopra lodata villa. È preferibile peraltro non proseguire, su questa via « desanchantée » direbbe Pierre Loti, più oltre della

Trattoria del Risveglio

(Via Aurelia, 65, all'ultima salita). Dietro una modesta casa colonica, nell'alto, giardini e resti di una antica villa: anche una cappella abbandonata. Il padrone si chiama: Sante Troiani... « Fuimus Troes »!

Gianicolo.

Saliamo a Porta S. Pancrazio, che ricorda Garibaldi e la difesa di Roma del '49. Proseguiamo per la via ombrosa sotto le mura della Villa Doria Pamphyli. Qui, nella via Aurelia Antica, al n. 12-a, troviamo la

Trattoria del corazziere

Vecchia casa rurale con vista della mistica cupola di S. Pietro. Dall'altro lato, una veranda guarda verso la punta degli alberi di Villa Doria Pamphyli. Molta gente nei giorni festivi. La padrona, sora Teresa, era una volta « un bel pezzo di peccato originale », come la sua sorella di nome in S. Maria della Vittoria. — Dopo un paio di minuti, a destra, la romantica

Osteria dei Pellegrini

Sopra il nostro capo una magnifica volta antica, pittoresca e gocciolante. Lunga terrazza che dà sulla strada. Vinello gradevole che il padrone magnifica chiamandolo esageratamente « un bicchiere di vino stupendo ». Un po' più avanti c'era una volta, come nei racconti delle fate, un' indimenticabile Osteria Tedesca, al crocevia; ora è trasformata in un villino.

Seguitiamo a costeggiare, a sinistra, il muro della Villa Pamphyli e arriviamo all'

Osteria del Forte

La porta folta di cipressi pare un motivo del Böcklin. Sembra di essere separati dal mondo. La solitudine, canta Platen, è la mia cara sposa, e il vino bianco (perdonate, signor conte!) è il mio.... suocero!

*
* *

Uscendo da Porta S. Pancrazio e dopo essere giunti fino all'ingresso di Villa Pamphyli si volta a sinistra. Dopo alcuni passi lì si trova l'idolo del popolino di Trastevere, la gloriosa

Osteria di Scarpone

(da non confondere con la « vedova Scarpone » vedi pag. 168). Siamo quasi nella splendida villa Doria Pamphyli, alle cui fresche ombre donna Olimpia riceveva dal suo pontificio cognato e amico Innocenzo X la conferma del detto d'allora: « Magis amat Papa Olimpiam quam Olimpum ». Nei giorni festivi la gigantesca pergola dell'osteria raccoglie una vera esposizione di procaci bellezze trasteverine, coi pendenti enormi alle orecchie, coi seni giunonici, con una sete preistorica. Se donna Olimpia era di questa pasta, ci spieghiamo benissimo l'entusiasmo di Sua Santità. Ed ora moviamo verso Monte Verde, che è come una prosecuzione del Gianicolo. Non ha nulla a che fare col famigerato distretto tedesco di Grüneberg. Il vino di Monte Verde è leggero, amabile e innocuo. Noi continuiamo dunque per la nostra strada dov'è Scarpone fino alla cappelletta col bosco di cipressi. Qui a sinistra, dopo una mezz'oretta di cammino, in via Casaletto, entriamo nella rurale e idilliaca

Osteria di Santa Mazza

Questa santa, per quanto io ne sappia, non è nel calendario, ma non le manca il riconoscimento della chiesa, perchè i principali frequentatori del luogo sono svizzeri del papa. È il vero paese di Cuccagna: il litro di vino di Monte Verde 50 centesimi, più, gratis, il magnifico panorama dei monti, che si può vedere attraverso il vetro del bicchiere. Se poi la giovane e nera Candida ci mette innanzi, per lo spuntino, un piatto di cipolle cotte all'olio, il cuore sente quasi il fascino dell'intimità germanica, cioè la missione decantata dallo Scheffel « di portare per tutto il mondo la bandiera della bevuta silenziosa ». — Ma prima di giungere nella deliziosa « Parrocchietta », mollemente sdraiata nel verde, fermiamoci al n. 59 della via Casaletto, nell'antica

Taverna di Nerone

(noi amiamo chiamarla così per un antico rilievo in marmo, incastrato nel muro, che potrebbe anche raffigurare una testa di Nerone). Costruzione antichissima con un vasto giardino. Toto, l'oste, è un valoroso contadino che merita tutta la nostra deferenza. « Mi sia sempre sacro, o amico, il luogo dove ti ho trovato: mi sia sempre sacro il monte Gianicolo » (Platen). E se anche il tuo vino non è che vinello di Monte Verde « noi lo nobilitiamo col generoso bere », come consiglia l'antico poeta. Be-

viamo dunque in gran copia a tutte le notabilità che qui ci precedettero; a Cesare, che ai nostri piedi nei suoi celebri giardini amoreggiava con Cleopatra, alla voluttuosa imperatrice Poppea Sabina e alla flessuosa Acte, amata dall'imperatore, all'elegantissimo « maître de plaisir » di Sua Maestà, Comendatore Petronio, al consumato Tigellino e in ultimo anche allo stesso grasso imperatore. Chi sa se sia davvero un oscuro frate, come ci assicura il nostro Toto, quello spirito che s'aggira nella grotta dell'antica dimora? Non può essere lo stesso imperatore in persona?

Fuori di Porta Portese.

Seguiamo l'antica via Portuensis che corre lungo il Tevere. A destra erano i giardini di Cesare. All'angolo di via Magliana e vicolo S. Passera, vicinissimo al fiume, l'

Osteria del Tevere

in un'ottima posizione. Qui venivano di buon mattino i fratelli Arvali, quando celebravano in questi luoghi la loro festa di maggio e cinti di corone e di bianche bende danzavano la loro sacerdotale danza, se e in quanto era loro concesso dal vino di Monte Verde di quei tempi. E la sera forse duravano fatica a ritrovare la via del ritorno...

Aventino.

Sul monte leggendario di Anco Marzio, dove Flora, Mercurio e Diana avevano i loro templi, dove Sant'Alessio dormì nel canile della casa paterna, fingendosi mendicante, e Ottone III sognò l'impero romano, oggi sono due luoghi dedicati a Bacco: il Castello dei Cesari e l'Anti... Castello. Da via S. Teodoro (Palatino) si va in Piazza de' Cerchi e quindi a sinistra si sale a Via S. Prisca, dove al n. 6 sorge il da noi così nominato

Anti-Castello

(un'osteria campagnola senza nome). Luogo di campagna con uno splendido gelso, sul quale, però, non si vede nessun doganiere, nè peccatore. L'oste ha una quantità di ragazze carine. Tra queste forse si trova Fillide, di cui Giovenale racconta: « Abita presso il tempio di Diana ed è graziosissima quando è un po' ebbra ». Un minuto più avanti, a sinistra, al n. 7, s'inalza la grande terrazza del feudale

Castello dei Cesari

(prima era chiamato « Castello di Costantino »). Costrutta forse sugli avanzi di un'antica villa imperiale. Saloni con quadri rappresentanti gli impera-

tori romani, e ampia terrazza col più storico panorama del mondo: l'antica Roma con le sue mille cupole, torri e mura merlate, gli archi colossali del Palatino, il paesaggio segnato da pini e cipressi e dalla campagna fino alle perle dei monti Albani, luccicanti agli ultimi raggi del sole. « Le fiamme arrossano ancora l'aria e sopra il vasto spettacolo di Roma, che va oscurandosi arde in lunghe purpuree correnti ancora un fuoco abbagliante ».

Dove tu siedi, o compagno, è luogo sacro. Qui, secondo Ovidio, veniva Giove per la villeggiatura; qui il figlio d'Alcmena, il forte Ercole, diede la clava sul capo al gigante Caco, togliendogli l'abitudine di rubare le pecore. Ma oggi anche qui trionfa l'elettricità. Giove non avrebbe bisogno della folgore ed Ercole potrebbe spedire all'altro mondo Caco con una batteria elettrica tascabile, dato, naturalmente, che il padrone, signor Giuliano, non avesse obbiezioni da muovere a un simile modo di turbare la tranquillità del locale.

San Paolo.

Presso la Porta di S. Paolo è il

Quartiere di Testaccio

che nel ventre dell'antico monte porta una quantità di osterie e di cantine. Salutiamo la piramide

di Cestio e il cimitero protestante, nel quale tanti grandi poeti avrebbero voluto riposare e in parte riposano: Goethe e Platen col desiderio, Waiblinger e Malvida von Meysenbug in realtà. « Rinfresca la tua ombra, o edificio di Cestio, nordiche tombe » e Goethe implora: « faccia, o Giove, che io qui rimanga e Mercurio mi porti più tardi all'Orco, presso il monumento di Cestio ». Ahi, all'ombra dei cipressi di questa città de' morti ha ragione il giocondo trombettiere di Säkingen quando canta: « Già spegne l'ostessa la lampada (e qui l'ostessa è « la morte ») — felice notte, io vado a casa (cioè accanto alla Piramide) — e il conto lo pagherò domani... ».

Dopo la Porta, a sinistra, al n. 2, la nota osteria di campagna di

Paolo di S. Paolo

una bassa e solida casa al ponte della ferrovia. Il muro listato come la pelle della Zebra. Nella stanza nera, originale, sono fraternamente riuniti i varii servizii: cucina, dispensa, ripostiglio ecc. Soffitto a travi con salciccie, cipolle, e altri frutti del sud; camino gigantesco, che dev'essere stato la stazione di partenza delle streghe, affreschi alla Busch. Un pavimento antico sul tipo della via Sacra, segna la metà del locale. L'oste è un buon diavolo, la padrona cucina con grazia, e io quando abiterò al Testaccio verrò qui tutte le notti, all'ora degli spiriti, per berne un bicchiere o due con C. Cestio,

« Epulone », che qui dimora fin dal tempo dell'imperatore Augusto. — Dopo la chiesa e il chiostro di S. Paolo una graziosa viuzza di campagna sale, a sinistra, all'

Osteria Volpi

posta sopra una pittoresca altura. Ma, se non vogliamo salire, andiamo diretti e dopo otto minuti, dove la strada si biforca, entriamo a sinistra nella fedele e verdeggiante

Osteria dell'auro †

(dovrebbe dire: « del lauro », ma non importa. Modesto luogo per poeti, con provvista d'alloro, così che il poeta può coronarsi da sè. Costa assai meno che ordinarsi una corona dal giardiniere. — Più innanzi, su un'altura, sorge come un castello o come una imprendibile fortezza di Bacco la

Montagnola di S. Paolo

(attualmente dipinta in azzurro). Il pianterreno del castello, verso la salita, ricorda le caverne dei masnadieri dipinte da Salvator Rosa. Sulla collinetta, giardini di cactus e di palmizii, amiche frasche e terrazzini con una splendida vista. La parete è coperta di edera e incrostata di frammenti antichi; anche altrove, quasi ad ogni angolo, torsi, teste e maschere, tutte più — o meno — antiche

e inoltre una fontanella che mormora poeticamente. O. E. Hartleben battezzò la Montagnola col nome di « Osteria degli undici litri », perchè non è mai riuscito al poeta di uscirne col suo seguito di satiri e di menadi prima degli undici litri. Il locale ha due specialità. L'una al piano superiore: le camere separate, alle quali si può rivolgere la domanda delle « Elegie Romane » di Goethe: « Diteci, o pareti; parlate, o forchette e coltelli; sedie, raccontate! E tu, amore, non ti desti? ». La seconda specialità, senza esagerazione, è la seguente: la Montagnola ha un coltello da tavola che taglia! — e io ti auguro che capiti proprio a te. Di qui affrettiamoci alla nostra ultima stazione di fuori porta, alla celebre abbazia delle

Tre Fontane

E' in mezzo a una piccola foresta di eucalyptus, a una mezz'ora dalla Montagnola. I frati vi fabbricano il più delizioso liquore dell'universo, e questo convento è la più umanitaria istituzione di tutta la romana chiesa. In una botteguccia piena di immagini sacre, di cioccolata e di boccette di liquori, dietro il portale rustico, un fraticello dall'accento tedesco distribuisce bicchierini d'alcool ai giusti e agli ingiusti, e perciò ben a ragione è detto nella « Römische Allotria »:

Io lodo i buoni frati della trappa:
Servono a Dio e servono la... grappa!

Castelli Romani.

Siamo nel nostro paradiso più ideale, in una città tutta di templi bacchici, nel paese fatato del bevitore, dove ogni casa è una cantina e un altare del culto orgiastico, dove ogni sgabello posto dinanzi ad un bacile è un pitico tripode. Qui è il campo del Dio coronato di pampini: i pali delle viti, come le innumerevoli piramidi di fucili di un esercito, e come un'apocalittica fortezza, circondano e difendono i luoghi della grazia, e l'odor del vino e il sole si spandono poeticamente su tutta questa terra. Ah, qui vive ancora l'uomo vero, poichè egli è nato per bere, il barile è la sua nutrice e il sangue del Dio stesso arde nelle sue vene. Evoe Bacche! tutto qui diventa vino, tutto, la vita e la morte, il pensiero, il sentimento, il sogno, l'amore e l'odio... Tutto brilla nel bicchiere, come canta il poeta: «È una mistica rivelazione, un pezzo d'Olimpo caduto in terra, infuso di auree scintille celestiali, un mondo in eterna festa, la verità nel sottile velo della poesia, un sacro tesoro di grazia profuso in onde d'incantesimo» (Hoffmann).

E tu, o felice mortale, a cui questo tesoro si schiude, come l'innamorata Menade che aspetta tremando di voluttà, il suo amico, fermati: spogliati della tua pelle di uomo importante e per un giorno immergiti giubilando in queste onde. In alto i cuori e le gole: Evoe Bacche!

***

Consigli pratici. In generale nei Castelli non si beve nelle trattorie, dove si mangia, ma nei tinelli che cambiano giorno per giorno. Oggi questo vignaiuolo, domani quell'altro, spillano una botte, e allora mettono fuori del tinello una frasca verde o una banderuola rossa. Per ciò qualche volta tutta la zona dei Castelli è sotto l'impero della bandiera rossa.

Il miglior vino è dove vedrai la gente affollarsi, magari dinanzi ad un bugigattolo orribile in una stradicciuola qualunque.

D'inverno si beve sulla strada al sole, d'estate si beve nella grotta, secondo il consiglio di Lutero « Contro lo spirito della melanconia », che nei Castelli è molto perseguitato.

Le cantine o grotte sono quasi tutte pittoresche, in una specie di penombra: gli avventori, uomini e donne insieme, siedono sopra tronchi d'albero, posti sopra i barili e utilizzati come panche, scomodi anzichenò. Negli hôtels et restaurants di lusso vanno soltanto coloro che non hanno nessuna relazione con Bacco. Chi ordina il caffè o a dirittura la gazosa, si rende colpevole di lesa maestà verso Dionisio e merita di essere cacciato a pedate dalle Menadi di Frascati. Ma tu, o giocondo compagno, che vuoi percorrere come un devoto pellegrino la via sacra di Bacco, ricorda soltanto la prima regola del nostro culto: *Si vis vinum, para... sitim!*

Frascati.

Goethe ti ha chiamato un « paradiso ». Waiblinger glorifica i tuoi giardini, e Platen il furbacchione, soggiunge: « Qui nell'eterno verde delle ombrosissime arcate impari il poeta a poetare e gli amanti imparino ad amare ». Perciò la domenica Frascati è piena di amanti romani e di sposi tedeschi che tutti vanno sotto le ombrosissime arcate (delle cantine) per imparare a poetare e ad amare. Nelle cantine di Frascati, o di Tusculum, è passata tutta una serie di grandi personaggi storici: il re Tarquinio il Superbo, Giulio Cesare e consorte, Cicerone, Pompeo, Lucullo, Crasso, i quali tutti qui agitarono il tirso e cantarono « Evoe »... E quando vennero anche i tedeschi e Cristiano di Magonza, vescovo e generale di Barbarossa, terribile bevitore, imparò ad apprezzare le grotte frascatane... allora cominciò anche per l'anima del bevitore germanico quella gloriosa tradizione, che Scheffel immortalò nelle lapidarie parole: « Cosmogonico è il mio bere — cioè, è il trionfo del mio spirito — la mia liberazione — dalle opprimenti pastoie dell'esistenza ».

Ed io me ne sono perfettamente convinto e ne ho fatto la prova, quando nella crepuscolare cantina dell'ottimo cavaliere Minardi il vino scorreva dagli annaffiatoi nei bicchieri: « Questo è il trionfo dello spirito! ». Chi non vuole assolutamente bere nel democratico « tinello » (cioè nell'osteria im-

provvisata dal vignarolo al momento di spillare), può trovare un buon bicchiere alla *Torretta* (una trattoria fra il Duomo e la terrazza): l'oste è noto col nomignolo di « Capillone ». E' un luogo per artisti e gente alla buona. I « signori » vanno da *Cipolletta* un po' dopo il mercato delle erbe: il qual Cipolletta ha un cortiletto e una piccola sala pulita e non di meno distribuisce un vinello che merita ogni rispetto, a consolazione delle anime timorate. Ma scommetto che Cipolletta ha anche nella sua trattoria i cosidetti... Falerno, Lacrima Christi e Asti spumante, dei quali Iddio ci protegga — a Frascati.

— Prima di risalire sull'elettrico, il buon pellegrino baciato da Bacco assaggia ancora l'ultimo goccetto nella fantastica *Cantina Bernaschi* che è appunto sulla piazza dove si ferma il tram dei Castelli, e beve ancora e sogna; fino al momento dell'addio.

***

A nord di Frascati, con una breve passeggiata si raggiunge

Monte Porzio Catone

Una borgata che è tutta un'osteria. Il vino non è all'altezza vertiginosa di Frascati, ma non di meno Waiblinger già assicura che « qui Bacco ti rende presto facondo come Cicerone » e Orazio anzi afferma che all'integerrimo Catone, che qui era nato, il vino di Monte Porzio rese spesso più te-

pida la virtù. Da Monte Porzio si ascende al vicino

MONTE COMPATRI

e anche qui le cantine si ammassano e s'inseguono in gruppi pittoreschi: « Debbo io lodare la vita sulla incantevole terra o guardare soltanto l'oro del mio nettare? » domanda il poeta dalla terrazza di Montecompatri. Risposta: ingenuo, loda la vita e bevi il nettare!

***

La vera zona del bevitore si estende però nella direzione dei laghi. Anzitutto è necessario visitare quella fonte di enologica rivelazione che è

GROTTAFERRATA

nido vinicolo di fama mondiale, a un'ora da Frascati. Interessante specialmente il 25 marzo, la « festa dei maiali », in cui tutti i contadini del Lazio si riversano su Grottaferrata e bevono in onore della Madonna e dell'amico animaletto setoloso. Festa popolare, musica, ballo e tropee di ogni grandezza. Precisamente come nella « Fiera dell'Impruneta » del Callot.

Per le viuzze del borgo fino all'abbazia s'affollano schiere di campagnuoli coi bambini vestiti a

festa; da per tutto sbucano cantine e bevitori: anche Roma, specie la colonia straniera, è largamente rappresentata e s'attacca al bicchiere: « dulce est dissipere in loco ». In tutto questo via vai di gente e di mezzi litri sorride dall'azzurrità del cielo un sole così caldo e così buono, che noi beviamo senza ipocrisie e senza rancori a tutti coloro che si dissetarono prima di noi nell'aurea Grottaferrata, perchè qui si trovarono e l'onesto Barbarossa e Ottone III e tutta la vecchia e bionda compagnia teutonica. Anche San Nilo, che riposa così paternamente sereno sul suo piedistallo dinanzi all'Abbazia, chiuderà certamente un occhio se qualche coppia di frati un po' troppo allegra dovesse saltare, come coccodrilli, alla sponda del fiume omonimo. In alto, sopra Frascati e Grottaferrata, la pietrosa cittadina

Rocca di Papa

celebre per il Monte Cave che la sovrasta. Qui sorgeva — se ne vedono ancora le fondamenta — il tempio di Giove tonante. Sotto la forte quercia, che domina tutto il Lazio, lietamente conversano Giunone e Giuturna. « Io vedo qui favola e storia. Roma, Enea, Ulisse e l'omerico mare » (Waiblinger). Ma non è favola, è storia vera e provata, quello che il poeta dice ammirando: « O tu, nido d'aquila pendente dalla rupe, Rocca di Papa, con le tue meraviglie ». Perchè realmente qui troviamo la meraviglia delle meraviglie: in una piccola osteria vi-

cino al Duomo l'oste ci dà un bel vino bianco per 20 centesimi al litro! E, per Giove tonante, noi ci lecchiamo ancora i baffi.

Da Frascati a Nemi.

In questo pellegrinaggio dionisiaco s'incontra prima

Marino

col castello dei Colonna, dove un tempo Gregorio XVI alzava il gomito. Nelle vicinanze era la sirena Ferentina, la « regina delle fontane ». Ma si può scommettere che dalla « fontana » gorgogliava di quel vino che anche oggi si spilla da tutti i pori di Marino la gioconda. Più innanzi, sopra un'ardita altura a specchio del lago « dove Alba, benchè distrutta, conserva il sacro fuoco », troneggia

Castel Gandolfo

fino al 1870 residenza estiva dei Papi, ma anche residenza di Goethe, che qui, « in compagnia di allegre fanciulle » inseguì il sogno della sua bella milanese e — chi sa? seppellì i dispiaceri nell'« Ergo bibamus ». Anche qui un tinello accanto all'altro. Un'osteria con panorama fantastico del lago è il

Grottino Marroni

in via Mazzini, 33, non lontano dalla Galleria di Sopra, com'è chiamato il viale superiore che conduce ad Albano. Quando si è bevuto un po' si ha l'impressione che Diana, la dea cacciatrice, esca dal lago, dov'è il suo specchio; anzi dipende solo dalla poca fantasia del bevitore, se Diana non arriva davvero. — Si fa poi un bel tratto di strada lungo la splendida Galleria di Sopra, sempre guardando l'azzurro specchio di Diana, e poi a destra, discendendo, si va verso « Alba la potente, così chiamata dalla scrofa bianca » (Properzio).

ALBANO.

Waiblinger canta: « Tu, mia Albano, o mondo bello al cuore dolcemente ringiovanito »! Eppure il poeta deve aver visto di questo mondo bello una sola gemma, l'

Alhambra

(Ingresso dal piazzale della stazione; per una specie di scala da pollaio si scende in una grande sala con omerico arredamento). Qui sotto, nella cantina freschissima, corre quel « prezioso umore di Albano », quel « fior fiore della cantina di Cesare », di cui consoli e imperatori andavano pazzi, e che consolò pure

l'imperatore Barbarossa quando con Mister Breackspeare, che era poi papa Adriano IV dovette scappare dalla ribelle Roma e rifugiarsi in Albano. E dobbiamo noi, posteri, non imitare i Cesari e i papi? Tanto più che il cortese padrone dell'Alhambra ci ammicca misteriosamente: «Est mihi nonum superantis annum plenus Albani cadus». — Procedendo per l'ampia e bella strada principale, dopo aver salutata la tomba degli Orazii e dei Curiazi e passato l'alto viadotto, eccoci in

ARICCIA

coi suoi mendicanti già ricordati da Giovenale (satira IV, 117) col suo «aspetto che esala la voluttà» e col suo vino così turpemente disprezzato da Cineo, ambasciatore di Pirro. Ah! il calunniatore! alle gemonie! — Ultima nostra stazione a

GENZANO E NEMI,

due gioielli del diadema di Bacco, entrambi così ricchi di deliziose fontane intermittenti, or chiuse ora aperte (i tinelli riconoscibili alla frasca o alla banderuola rossa) che spesso uno si può trovare nella condizione dell'asino di Buridano, perchè noi non sappiamo ove entrare (1).

(1) Misuriamo la profondità della terzina dantesca:
« Intra due cibi, distanti e moventi
D'un modo, prima si morria di fame
Che liber uomo l'un recasse ai denti ».

Ma certamente non cascheremo in certe eleganti trattorie per forestieri, dove camerieri dal frak europeo son capaci di rubare 50 centesimi per un mezzo litro. (Code di rondine? fuggi, o destrier!) Chi ha un'anima poetica e anche spasima per sete, cerca il vino buono ma anche a buon mercato, e specialmente non ama di fare la parte di selvaggina nella caccia al forestiere. Com'è delizioso, invece, il vino di Genzano nelle oscure grotte, fra gli onesti autoctoni. « Vino prezioso tu trovi qui e giunoniche donne » (Waiblinger). Una volta la città di Cinzia, la « celeste pellegrina », era la meta delle escursioni degli artisti tedeschi. Su, nel convento de' Cappuccini, presso la villa Cesarini, risonavano allora le omeriche risate. Il priore presiedeva e artisti e monaci gli facevano corona, fino a che cadeva la notte sul campo delle gesta e i caduti erano portati « su bare e su carri », verso l'eterna Roma.

Alcuni, anzi, erano rimasti irrigiditi fra i rami dell'antichissima quercia gigantesca, e i pietosi monaci li avevano raccolti nel lenzuolo, come prugne mature... Ma sul placido lago incantato saliva dolce e mesto il disco lunare, e Diana, la dea faretrata, rimovendo le fronde del bosco, spiava quel chiassoso popolo di stranieri, che cantava in una lingua a lei sconosciuta i suoi inni bacchici... E accanto a lei sorgeva la figura imponente della ben conservata Egeria, che dalla morte di Numa in poi abita, com'è noto, sul lago di Nemi e flirta col suo nuovo amico Ippolito... Immortali Dei!... Anche questi sono tempi passati. Gli inni bacchici non risonano più nel

bosco, Diana ed Egeria non mostrano più il candore delle loro spalle al raggio della luna, e dove l'aquila di Giove superbamente faceva il suo volo a ruota, oggi si trascina la lumaca del tram elettrico della Società romana. Chi non si contenta della vista splendida, trova col poeta Scheffel « sul verde lago di Nemi la più preziosa osteria ». Cioè vi sono tante osterie buone che la scelta diventa faticosa e noi dobbiamo affidarla all'istinto e alla fortuna dell'amico bevitore.

Tivoli.

Da Roma si prende il tram per Tivoli. Sulla linea del tram, non lontano dalle Acque Albule, fermiamoci alla solitaria stazione e osteria di

Ponte Mammolo.

Dove Arrigo V aveva posto il campo coi suoi cavalieri germanici e col papa prigioniero, minacciando col pugno di ferro i romani, che dall'altra sponda del fiume gli facevano le beffe, oggi sorride la più serena pace del vino di Sabina spumeggiante leggermente ne' numerosi calici, fumano gli spaghetti della conciliazione e occhieggia il più delicato prosciutto della Roma moderna. Nella stessa

Tivoli

v'è un'abbondanza gioconda di tinelli (vedi Frascati) e di osterie improvvisate dai produttori. Il

vino della Sabina, che qui fiorisce, non è, come già constatarono gli antichi, nè un Falerno nè un Formia, ma soltanto una leggera bibita (*vile potabis sabinum*) e tuttavia trasse Orazio da questo vinello la « beatitudine della sua età », e l' imperatore Adriano se ne servì per le sue agapi mattutine nella celebre sua villa qui presso. Qui si dissetarono illustri dame, come la bella Zenobia prigioniera e Cinzia, l'amica del cuore di Properzio, e l'allegra sirena Albunea, che agitarono con voluttà i bicchieri colmi di Tiburtino, senza parlare dell'antica banda municipale di Roma che prese la più grande sbornia ricordata dagli storici col vino di Tivoli. Dove tu, nobile pellegrino, vuoi fare qualche cosa di simile? Cerca e troverai: forse puoi provare anche al *Plebiscito*, sulla piazza del mercato. Prova e bevi almeno come protesta contro le cascate, le cascatelle e le varie acque, che inzuppano questa terra benedetta dagli Dei.

Gabinetto extra.

Zampilla, amico mio, nella provincia di Roma, nella foresta del Cimino, fra Viterbo e Gallese, un vinello, che non ti posso descrivere! Un vinello, che « brilla come il dono della Gallia, scivola come un nettare... mi sembrava che io ne fossi preso e che lo spirito del Dio mi scorresse sollevandomi dentro ogni più minuscola vena. » Questo vino — che somiglia come un gemello al vino marchi-

giano così deliziosamente cantato da Seume, è il divino Vignanello. Già lo ha vantato Gioacchino Belli, ma solo là, ove nasce sprigiona tutto il suo fascino. Vuol essere assaggiato soltanto nelle cantine private, nelle antiche tombe etrusche; lì soltanto spumeggia, come lo champagne, imperla il bicchiere e diffonde in tutto il tuo essere una beatitudine tranquilla, voluttuosa. Non sopporta il viaggio; separato dalla sua terra s'avvilisce e muore; soltanto nel suo piccolo e tetro nido montano vuole sposarsi all'anima dell'artista e dell'adoratore. Là, nell' Etruria taciturna, nel luogo stesso, cerca questo genio amabile, e là bevi nei boccali Lestrygoni, bevi poderosamente, bevi inauditamente, poichè quanto più di questo deliziosissimo fra tutti i vinelli discende nel tuo involucro mortale, tanto più vigorosamente fiorisce tutto il tuo « io ». Non temere del domani, anche se tu ne berrai a torrenti! Tanto sole e tanta pace ha il Dio Bacco collocato in questo ignorato nettare, che non viene a te, ma al quale tu devi andare... Se il tuo cuore balza, scrivimi, amico mio (ma non obliare il francobollo per la risposta) ed io t'insegnerò la via, perchè nella buona Vignanello non ti aspetta nessuna locanda: ma solo ti può aiutare, con immensa generosità, la benevolenza ospitale dei cittadini.

XI.

NAPOLI.

« Intorno vi è una gioconda festa di Bacco, l'anima vibra di piacere negli spazii, come una Baccante col tirso; ella si discioglie dalla terra, si libra sopra sè stessa, diventa un'esistenza pura e libera, un grido di gioia saliente ».

GREGOROVIUS (*Wanderjahre*, III).

Così giubila un professore tedesco, solo il Bacco barbuto del Museo di Napoli sa, dopo quanti litri bevuti. E del resto l'illustre prof. Ferdinando Gregorovius non ha, con ciò, aperta nessuna nuova via, perchè precisamente come lui, e prima di lui, l'amico Virgilio (che era anch'egli di temperamento un po' professorale) aveva già bevuto nella bella Napoli, e vi hanno abbondantemente bevuto il ghiotto Lucullo, e l'imperatore Tiberio, quando si metteva in mare per recarsi alla sua diletta isola delle capre (Capri), e Nerone, e i più forti bevitori germanici, da Totila e Teja a Federico II e Manfredi, e poi, a traverso Goethe e Waiblinger, fino al sitibondo lettore. Può anche il Falerno d'oggi non essere più veramente della famiglia di quello che il nobile nostro poeta Orazio si regalava nei giorni di festa,

sdraiato sull'erba (1), può anche disprezzarlo profondamente quel Seume che percorre sbicchierando tutta la penisola, e possiamo anche noi stessi maledire quella qualità d'inchiostro copiativo che ci gabellano per Cecubo o Falerno (« un tal vino di Falerno — condanniamolo all'inferno »): ciò non ostante il sole, il cielo e il mare di Napoli c'inondano l'anima di gioia bacchica e quando abbiamo beatamente bevuto vorremmo abbracciare tutto il mondo; nel peggiore dei casi anche la bas-bleu germanica dell'albergo o la segaligna pittrice dal naso acceso e dagli occhietti stralunati. — « Vedi Napoli e poi mori », dice il proverbio. Ma per ora non abbiamo nessuna voglia di morire, e quanto al poi, cerchiamo che sia un « poi » molto lungo, come quello del re di Thule. Chi vuol provare un profondo e spirituale godimento dello spettacolo di Napoli e di Capri, immergersi in questa divina bellezza di natura, sentirne tutto il misterioso fuoco non solo esternamente con gli occhi e attraverso i pori, ma anche internamente, e abbandonarsi alla deliziosa Partenope, come nelle braccia dell'amata, si faccia questa domanda: — erano astinenti e astemii quelli che 1900 anni or sono crearono nel marmo le meravigliose opere che noi ammiriamo oggi nel Museo? E quelli che, coronati di pampini, danzavano intorno agli altari cantando odi agli immor-

(1) « *In remota gramine, per dies — festos, reclinatum bearis — interiora nota Falerni* ».

tali Dei ed alle mortali fanciulle? Quelli che riempivano e animavano di vita e sole i templi e le terme di Pompei? Erano essi partigiani di quell'acida teoria, che rende gli acidi « Filistei » dei giorni nostri più intollerabili ancora che non fossero prima? No: erano amici di Bacco e Baccanti, che « prima di mezzogiorno s'inebriavano del chiaro Falerno » e non arrossivano punto, se Orazio Flacco, sitibondo di vino e d'amore, confessava il vero e proprio scopo delle escursioni che ogni tanto faceva a Napoli: « Quando scendo verso il mare, cerco quel vino generoso e dolce, che col suo fuoco mi raccomanda all'amante lucana ».

***

Moviamo dal vero e proprio centro, se non topografico, della città: cioè dalla Galleria, che è una specie di « passage » di berlinese memoria, ma più grande. Deità straniere e barbariche vi hanno i loro altari — il biondo dio delle Fiandre, che con la pancia enorme e le sottili gambe cavalca sul barile. Al suo culto sono dedicati nel cuore di Napoli tre oratorii: Gambrinus — Pschorrbräu — birreria Pilsen. Sotto il colonnato esterno della Galleria, dinanzi al teatro S. Carlo, il simpatico

Pschorrbräu

Qui era prima la locanda Moriconi, ove Goethe meditò la sua *Ifigenia*, toccando il bicchiere coll'entusiasta Kniep; dove il grande dei grandi lodò

la bellezza della vita di Napoli, purchè di quando in quando s'impiccasse qualcuno, e certamente egli alludeva ai sofisticatori del vino di quei tempi.

Ah se il divino Volfango avesse potuto prevedere che nel luogo della locanda Moriconi si sarebbe bevuta serenamente la birra tedesca in una birreria profondamente tedesca! Se egli avesse supposto che là avrebbe piantate le sue tende il piccolo Stern, il più grande dei birrai germanici in terra latina, avrebbe scritta una seconda *Stella!*

Di fronte al Palazzo Reale ogni buon tedesco sente un palpito leggendo il nome:

Gambrinus

e vibrando d'intima commozione entra nel lucente spazio... Ah! Non è il benigno principe del luppolo e dell'orzo che qui regna al suono di un'orchestrina; è invece — oh cielo! — il dio Moca, con le pallide ninfe della dea Limonata, sorella dell'acqua!... Certo, vi si può anche ordinare un bicchiere di birra, ma non vi si beve con sentimento germanico e con germanica sete; vi si gusta con sussiego spagnuolo e con festività, e possibilmente la birra vi è assaporata, con la cannuccia di foglia, come una bevanda di lusso. Non è una fonte di Gambrino, ma un'Ippocrene, degna di essere ammirata dal Forel e suoi compagni astemi. Serii e sdegnosi guardano dai loro zoccoli i vecchi re di Napoli: essi non comprendono questa generazione di Epigoni. Ma noi qui bene interpretiamo Goethe,

il quale scrive che Napoli è « incastrata fra Dio e Satana »: tra il Gambrinus meridionale e il Gambrinus germanico, del quale si può dire: « Vi è un solo Gambrinus e il piccolo Stern è il suo profeta! »

Presso la piazza del Municipio nella via Francesco De Sanctis la semplice ed elegante

Birreria Pilsen

con buona birra. Invece dei biondi d'oltr'alpe col mantello di Loden, il cappellino verde e il bastone nodoso, un'elegante folla di Duchi, Principi e Marchesi riempie il vano e accorcia le ore notturne bevendo e giuocando. Dal di fuori scende un po' di tristezza; dal mastio di Angiò, da Castel Nuovo, viene come un odore di sangue, anzi di sangue degli Hohenstaufen...

Lasciamo il regno di Gambrinus e passiamo a quello di Bacco. All'altro lato della piazza del Municipio visitiamo la

Taverna di Camillo Dietz

in via Medina, 22. Piccola, ma carina. Un Eldorado per intonare la dolce canzone di Orazio: « Mihi est propositum in taberna mori! »... Morire sì, ma non di sete. Un *quid medium* fra la cantina e la cabina. Per lo più frequentata da tedeschi, gente di mare ecc. Il bianco di Gragnano, una specie di vino della Mosella, che offre il signor Camillo (dieci centesimi al bicchiere) è una Ca....momilla che non

dispiace all'amico di Bacco. È frizzante e lieve, come un bacio della bella regina Giovanna, la Semiramide dei napoletani, che lì di rimpetto, nella Chiesa dell'Incoronata, sposò i suoi amanti prima di..... assassinarli e gettarli nel mare. « Giovanna Reina, grassa nè magra, bella, el viso tondo ». Ma il biondo Gragnano non ci assassina come faceva la superba regina; tutt'al più ci getta nelle voluttà del dio coronato di pampini! — Ma prima di godere tutte le fasi della felicità bacchica nel cuore di Napoli, facciamo un salto a Posillipo, dove sulla sponda del mare s'allineano le osterie, l'una dopo l'altra. La più romantica di tutte finora era il pittoresco castello di

Donna Anna

come il popolino chiamava la sopra nominata « Reina ». Qui la demoniaca femmina — nello stesso tempo Messalina e Circe, Caterina e Semiramide — si faceva baciare prima di chiudere ai suoi spasimanti la bocca eternamente nel fondo del mare.

Tra l'onde de' lascivi amori
Lusingando i desiri, uccise i cuori.

Per secoli il popolo pellegrinava per il luogo infamato dalla leggenda e nelle aiuole e tra le fronde, dove la regale etera sospirò, gli allegri figli di Napoli facevano all'amore e trincavano, fino a quando — velatevi, o Muse — l'antico palazzo fu trasformato in « restaurant » prosaico,

in tea-room per le « misses » inglesi! o « Giovanna Reina, bella, dal viso tondo » — i moderni ti hanno più barbaramente uccisa, che tu non abbia fatto con le tue vittime da te inghirlandate!

Torniamo sul tram elettrico. Nel groviglio di case che sale dietro il quartiere di Santa Lucia (vi si giunge anche da S. Francesco), non lungi dal Museo artistico, in Pallonetta S. Lucia 109, ritroviamo la rinomata

Cantina Fredda

Ma, ahi! che cos'è diventato di te, o cantina, da quando altra volta i miei sogni ti popolavano di fantastiche figure; quando Salvator Rosa ed Ecate col lumicino uscivano dalla porta infernale, che dall'interno della cantina porta su per il monte! quando nell'ebbrezza del bacchico mistero tempo e mondo si fondevano e si dileguavano. Povera Cantina Fredda, povera grotta di Lucullo, dove Virgilio cercò l'ombra nelle calde giornate di estate, facendosi portare anfore fresche, scandendo intanto il suo canto di Didone sulle spalle nude d'una bella schiava, come faceva molto più tardi il suo collega Goethe sulle spalle di Faustina!... Invece della mite formosa Didone, del mite Viriglio e del ghiotto Lucullo vi abita ora una padrona che, come la regina Giovanna, non è « nè grassa nè magra », ma ora grassa, ora magra. Le comode bussole di legno sono scomparse, però vi sono un paio di sedie sgangherate, ma non

poetiche. La misteriosa porta verso il monte è chiusa come la porta dell'eternità. Eppure, chi sa se essa non si riaprirà ancora per nuove chiassose orgie e nella buia spelonca non brilli ancora la stella di un nuovo Virgilio, di un nuovo Lucullo!

Più innanzi, dopo alcuni giri, puoi giungere all'alto della piccola e sudicia viuzza Conte di Mola (vi si sale anche da Toledo, presso la porta della Galleria). Dove i mucchi d'immondezza diventano più frequenti e l'odore di « Napoli bella e galante » accarezza più sgarbatamente il tuo naso, tu vedi quest'iscrizione in tedesco «Weinkeller». Qui (via Conte di Mola, 38) russa

Don Vincenzo Bifulco,

il vecchio padrone, che, da quando è nato, sta notte e giorno accovacciato dietro il piccolo banco, mentre Giuseppina, la sua gentile figlia, sorride all'avventore e il figlio, che mastica un po' di tedesco, ci offre il fiore della cantina di Bifulco. Nella prima stanza, guardati da una schiera di bottiglie aspettanti e da una Madonna benedicente; i clienti napoletani giuocano, imprecano, gesticolano. Noi però siamo introdotti nel coro. È una sottile stanzetta formata da pareti di legno con due tavoli, dove frequentemente si raccolgono quelli che non si sono ancora convertiti alla teoria del delirio per l'acqua e che serbano ancora fede all' ideale dei nostri padri e all'onorata sete, che non calmeranno con le limonate fino a che la terra d'Italia produrrà

l'antica vite. Sicuro; noi lo giuriamo in tutti i toni, e ce lo canterebbe anche, se vivesse ancora, lo storico castrato Farinelli, già proprietario di questa casa.

Intanto beviamo ai compagni che *ante nos* qui sedettero e che dalle pagine dell'album di Bifulco ancora ci salutano. Poi immergiamoci nel bianco asciutto e cantiamo: « Vieni, dio splendente, coronato di pampini, danza intorno a noi in molli atteggiamenti, fino a che tutto il mondo diventi polvere! ».

Ed ora, per la « balsamica notte » di Napoli, volgiamoci all'onesto

Falerno

(« Ai vigneti di Procida », Piazza Dante, 53, a destra, avendo alle spalle la turrita e rumorosa via Toledo). C'è qualche cosa che ci attrae e ci affascina come il canto di una sirena!

A te, Venere, io ritorno, come Tannhäuser, benchè tu non sia propriamente una Venere, o buona e rotonda donna Mariuccia, ed io non sia un Tannhäuser, ma semplicemente un assetato cavaliere della penna, senz'altro istrumento che la tromba della fama. Sulla splendida porta di bronzo in istile del dugento, con tetto di vetro, una pomposa lanterna di ferro battuto. Entriamo silenziosamente nel santuario. In fondo alla sala tutta decorata di affreschi, campeggia il maestoso buffet di marmo, l'altar maggiore di Bacco, dove

il sacerdote don Vincenzo, il piccolo e grassoccio padrone, con baffi neri e la sua consorte donna Mariuccia con baffi bianchi, attendono al sacrificio.

Quale grazia è piovuta sopra donna Mariuccia, che passa sonnecchiando le sue serate presso il santuario! Un bianco camice veste il pienissimo busto, pendenti e catene d'oro ornano le sue orecchie, il suo collo, le sue braccia, e quando apre gli occhi lucenti e soavi, mi pare quasi che l'immagine di una divinità si traveda fra le nuvole di incenso e mi sale dal petto un'invocazione: « Hospitalis mea, candida rubea »! La saletta di don Vincenzo (o più dolcemente don Vincenzino) è, nel suo genere, un gioiello; così pulita e decente che quasi non si osa sputare sul pavimento; Graziano, il giovane, è svelto e nobile, come Ganimede; e sopra il banco non si trova — o meraviglia! — il solito santo patrono, ma un grappolo illuminato. — E il vino! Il vino! Sicuro: questo è ancora del Falerno, per Ercole! È Falerno, come lo assaggiava Nerone prima di andare a suonare il liuto nella vicina orchestra; Falerno, a cui lo stesso critico Seume farebbe tanto di cappello; Falerno, dinanzi al quale noi vorremmo eternamente cantare con Orazio: « nel chiaro boccale versa il dolce Falerno, da mille e mille anni già così celebrato! ». E con Platen invochiamo: « Alle nostre ossa sia Napoli asilo », — però sotto una pergola, con le menadi accanto, urlanti e ebbre di vino!

I DINTORNI DI NAPOLI.

Descrivere tutti i santuarii di Bacco sul golfo di Napoli — quelli che furono, che sono e che saranno — non è, come dice Dante, « impresa da pigliare a gabbo ». Appena lo potrebbe fare chi avesse studiato per dieci anni la statistica, e disponesse inoltre di un automobile, di uno stomaco in cemento armato, e di un lustro di vita durante il quale non gli rimanesse altro da fare che enumerare e provare le osterie napoletane. Il popolino però le conosce molto bene, perchè canta:

Amice miei, magnammo e bevimmo,
Anfine che 'n c' è l' uoglio alla lucerna:
Chi sa si all'auto munno 'nce vedimmo,
Chi sa si all'auto munno 'nc' è taverna?

Dove si nota che il napoletano da cattivo cristiano e buon epicureo, pensa assai più alle gioie terrene che a quelle celesti. Del resto, intorno a Napoli si beve da per tutto e bene; al nord, nell'alto quartiere del *Vomero*, seminato di osterie popolari (l'osteria del castello « Pallino » conta anche Gabriele d'Annunzio fra i suoi ospiti): all'ovest, Posillipo, non è fino « 'n coppa » che una serie di splendide osterie, con un panorama che all'onnipotente Giove farebbe dimenticare la vetta dell'Olimpo. Poi si beve in riva del golfo fino a *Baja*, al « cattivo bagno » di Properzio, condannato, perfino anche da messer Giovanni Boc-

caccio. A' piedi del *Vesuvio* le grotte e le bettole si svolgono come una fila di perle: ed è preziosissimo l'umore della vite qui cresciuta tra la lava del monte di Vulcano e sul terreno inaffiato dal sangue dei biondi Goti. E così tu, o pellegrino sceso dalla Germania, seduto sotto la verde frasca o sotto l'ombroso viale del convento del mezzo-tedesco Cocumella a *Sorrento*, alza il tuo bicchiere, volgiti al Vesuvio e dedica il tuo primo sorso alla terra e ai mani di Teja e de' suoi immortali Goti!

X.

CAPRI.

Bacchum in remotis carmina rupibus
Vidi docentem...
Evoe! parce, Liber,
Parce, gravi metuende thyrso!
ORAZIO.

Lo ha visto solo Orazio l'ebbro Bacco, quando si ritirava in *remotis rupibus*, sulle lontane roccie di Capri, circondato dalla sua schiera di ninfe e dai fessipedi fauni? Solo Orazio lo ha visto?... Ma lo abbiamo visto anche noi; lo hanno visto tutti quelli che hanno sognato sotto gli olivi e le pergole di Capri. Passava anzi spesso il corteo trionfale di Bacco con grida di gioia e suono di flauti e dietro veniva zoppicando e barcollando la sorridente e beata sbornia dell'ottimo Sileno, mormorando i versi di Anacreonte: « Son vecchio, sì, ma bevo; bevo più che un giovane non beva ». Ed ancora vibra nell'anima quel senso di voluttà antica, inesprimibile. È vero che Seume non ti ha raccomandata, o vecchia isola delle capre, e ti ha chiamata anzi un coccodrillo, dicendo che le navi dovrebbero passarti accanto coi cannoni carichi; e Sua Eccellenza Goethe non ha avuto ragione di lodarsi di te perchè, mentre egli era in

mare, sentì sull'alto ciglio della rupe la gioia de' Capresi che aspettavano avidamente il naufragio e la preda. Ma nè Seume nè Goethe son venuti al tuo approdo, non ti hanno conosciuta, e sono quindi (Sua Eccellenza me lo perdoni) proprio incompetenti. Ah, se l'immortale di Weimar avesse calcate le orme ferine di Bacco e di Tiberio, che rimase quassù undici anni sentendosi, come un Olimpico, superiore a tutti i mortali! Ah, se egli avesse passato un pomeriggio, uno soltanto, sulle terrazze di Anacapri, da cui l'occhio scende scivolando sullo specchio del mare, come se noi fossimo liberati da tutto ciò che è terreno e materiale e fossimo una cosa sola con la divina natura e col grande spirito dell'universo, che ci parla per mezzo del filtro del calice e tramuta il nostro io in un tempio fiammante!

***

Il viaggio per questa Terrasanta non è oggi più così comodo come prima, quando una buona fata, la « Nixe », ci portava, come un delfino, sulle sue bianche spalle a traverso il golfo. Come le altre fate, è scomparsa; oggi ci trasporta, sballottandoci, un vecchio vapore a ruote, forse del tempo di Tiberio. Ci trasporta e scricchiola e sbuffa; forse pensa a' bei tempi, quando ancora l'elegante idioma greco cantava sui flutti dell' azzurra Partenope, non l'aspro linguaggio dei barbari. Sempre più si avvicinano le brulle roccie di Capri, sempre più si accosta il rifugio d'aquila dell' Imperatore;

già si stende sopra di noi l'ombra dello scoglio e una piccola barca ci accoglie e ci porta alla riva. Qui sotto, certamente, non v'è alcun altare importante per l'adoratore di Bacco. Bisogna salire su, salire verso il divino nido, o con la carrozzella, o *per pedes*, o con la « Funiculì, Funiculà ». Poichè non troviamo più a bordo una solida colazione (ora sul battello non si può avere che vermouth e marsala), è naturale che cerchiamo di rifarci, e quando siamo in alto, precipitiamo nel celebre

Kater Hiddigeigei, (1)

che è tutto: cioè, salone artistico, bazar, agenzia di cambio e birreria. La vetrina è un indice delle umane necessità: scarpe, bottiglie di liquori, quadri antichi e moderni, tavolini di mogano, cera da scarpe, scatole di sardine, mutande da bagno, formaggio svizzero, libri ameni e spazzolini per denti. Su tutto quel caos impera tranquillamente la sempre fiorente donna Lucia, dagli occhi di fiamma, con la sua bruna principessa Annina. Don Peppino, il padrone diventato storico, dall'aspetto brigantesco, è poco visibile, e cura la sua facciata tonda, ma si vede il figlio Mariano, che padroneggia la lingua di Goethe come se l'avesse imparata da un germanico sergente dei pretoriani di Tiberio. Il « ge-

(1) Così chiamato dal famoso Gatto caprese, « Hiddigeigei » nel Poema della Scheffel « *Il Trombettiere di Säkkingen* ».

nius loci » è il Berlinese Spinola, discendente dagli Spinola di Genova, che da moltissimi anni dimora a Capri, conservando l'*humor* patrio e la saviezza del profondo bevitore. La birra vi è sempre eccellente. Ultimamente don Peppino, facendo degli scavi nella sua cantina, trovò delle anfore antiche e una testa di — somaro. Quale cliente degli antenati di don Peppino ve l'avrà lasciata? O che sia quella dell'asinello di Sileno? Forse qualche professore tedesco può farne oggetto di una memoria o di un « contributo ».

Ma lasciamo ora il regno di Gambrinus e andiamo in cerca di osterie, e, svoltando, c'interniamo nella stretta via Tiberio — così detta perchè conduce all'antico castello imperiale. Lì troviamo l'osteria delle tre Grazie, la divina

Osteria del formaggio

(con questi due sottotitoli: « Costantina Federigo » e « Zum bunten Vogel » (1). Intorno all'insegna salgono le piante rampicanti e la botteguccia ha un'aria di festività, specialmente se sulla porta stanno la graziosa Bibbiana e la leggiadra Clelia, le due sorelle della padrona Costantina. La botteguccia, ha tre graziose salette. La prima ha una volta a botte, con pitture dionisiache etrusche, e un tavolo-fantasia con sagome semicircolari per le pancie esuberanti. Vi è un album di grande valore

(1) Al variopinto uccello.

artistico. Le pitture murali sono tutte di artisti, che non avevano più denaro per l'oste e pagavano a... colori. Nella seconda sala magnifici affreschi con scimmie ubbriache, fiaschi danzanti ecc. Terza sala: il Vesuvio col pennacchio, trasformato in carabiniere, in confabulazione col vecchio e sitibondo cancelliere di Capri, camuffato da gallo.

Da per tutto scherzi pittorici d'ogni genere: una simpatica testa d'asino che sorride da una nicchia; il pretore di Capri in toga, mentre pronunzia una filippica; parecchi ritratti di persone illustri, fra cui anche un Sudermann con barba nera. Così, quando Cesare Tiberio, tra la mezzanotte e il cantar de' galli, scende dal suo castello zoppicando con l'elegante nipote Caligola e nella sua qualità di antico Biberio (come il popolino lo chiamava) viene in quest'osteria a cercarvi un angolo tranquillo, egli è contento di trovarvi anche delle belle donnine che lo servono con premura, e quando è di buona luna può anche recitare i versi di Properzio: « Passi la notte col vino e il boccale di mirra sia per noi profumata con lo zafferano! » Se però la signorina Bibbiana, magnifico nome che viene da *bibo* (*bibo - bibi - Bibiana*, e raddoppiando la consonante per esprimere una bevuta rinforzata, *Bibbiana*) sia disposta a mischiare lo zafferano, è assai dubbio. Perchè lei non ha alcuna voglia, per il capriccio di una Maestà dell'anno domini 37, di mettersi in conflitto con la vigente legge contro l'adulterazione delle sostanze alimentari e col signor pretore del luogo.

Da Tiberio alla dea Fortuna e dal formaggio alla salciccia, non v'è che un passo. E così noi ci troviamo, molto bene, al

Gaudeamus

che è una caverna bacchica non lontana dalla piazza. Vi si godono due viste splendide; l'una verso l'interno, sopra un monte di mortadella, formaggi, barili d'acciughe, coronanti il banco del padrone; l'altra all'esterno sul massiccio dirupato di Anacapri, inalzato dai Titani. Nella stanza riservata (dove qualche buon tedesco ha applicato a forti dosi il rimedio di Martin Lutero « contra melancholiam ») si raccolgono le più soavi fanciulle di Capri: *faciles*, *formosae*, come è detto nel goliardico canto « Gaudeamus », vestite in abito paradisiaco, ma — pur troppo! — soltanto dipinte. Esse spingono volando la ruota della Fortuna, mentre a noi piacerebbe che una di quelle mani ci travolgesse.

Dopo il « Gaudeamus », a sinistra, al n. 32, ha la sua modesta stanza l'

Ischiaiolo

dimora primitiva e senza insegna, perchè l'ottimo e burbero proprietario vuol risparmiare l'imposta. Dalla strada si entra in una cameretta con pesanti tavole di legno e di qui si va nel grottino, che per l'ordine delle botti assomiglia alla can-

tina di un convento, e ci fa ricordare i versi di Platen: « Qui sotto l'antica volta, dove intorno intorno le pareti custodiscono resti di carne, conserva il contadino il suo vino ». Per Ercole! Il vino dell'« Ischiaiolo » non ci fa invidiare la vita claustrale! Noi ce lo beviamo laicamente, liberalmente.

Un po' più lontano dalla piazza, presso la punta Tragara, dove la figlia d'Augusto pagò il fio della sua « dolce colpa » rimane l'osteria campestre di

Carmela

Vista sulla piccola marina. Dove pianse così amaramente l'infelice figlia dell'imperatore — così che lo stesso gran Pan interruppe il suo pisolino sulla rupe Faraglioni e aguzzò le orecchie — oggi noi ci consoliamo col vino di Capri.

Ed ora saliamo ancora: saliamo verso la vetta delle roccie di

ANACAPRI.

Ma sostiamo subito a destra, al

Caffè Bitter

sulla più divina terrazza del mondo. Questa rupe era ben degna che il Padre Eterno vi si riposasse il settimo giorno e rivolgesse intorno un'occhiata di compiacenza su quello che aveva creato: Ischia,

Sorrento, il Vesuvio, Napoli, — *quod erant valde bona*, come dice la Genesi. Era ben degna, che Giove e la moglie Giunone con tutto quanto l'Olimpo si decidessero a venire dalla Farnesina quassù a far colazione; degno che l'eccelsa Saffo di qui si precipitasse nella profondità piena di incanto... Non c'è, infatti, lo spirito saffico che sale dalle aperte bottiglie e che illumina le stesse tazze di caffè, che Paolo Bitter sorridendo dolcemente ci presenta? Caffè « Bitter! » Ma che? Caffè dolce, dolcissimo: caffè miele, caffè idillio, caffè nirvana!

Un po' più innanzi troviamo un luogo di selvaggie orgie eleusine. Nel bel mezzo del piccolo borgo roccioso di Anacapri, dominato dal rigido castello di Barbarossa, presso la chiesa, splende misteriosamente da una viuzza secondaria il rosso asilo di

Hermann Moll.

Chi non sente un palpito a questo magico nome? Chi non pensa alle calde serate sulla terrazza di Moll, calde di Capri bianco e d'amore, mentre lo sguardo errava lontano oltre il mare e il monte. e l'anima era baciata da un'onda di bellezza, di poesia, d'amore? Chi non ha cantata qui la vecchia canzone goliardica: « Oste, bada soltanto a portarci del vino, perchè noi vogliamo stare allegri? » E il vecchio alunno di Ganimede, Ermanno Moll, a questo invito viene zoppicando, sulla

gamba d'ulano ferita nel 1870; e si avanza con due bottiglie sotto ogni braccio. Sono bottiglie di quel vino, che que' di Capri chiamano « Lagrime di Tiberio ». E quando queste lagrime gorgogliano nei calici, simili al vecchio vino di Mosella, noi esclamiamo: « Ah, perchè l'Imperatore Tiberio non ha pianto anche in Germania! ».

La loggia di Moll ha la sua autobiografia e i suoi graffiti, come le sale imperiali del Palatino e come le ville di Pompei. Ad ogni angolo c'è lo stemma di qualche circolo studentesco, da per tutto disegni, sgorbi, ritratti, iscrizioni, versi. Da Moll si scrive « come detta dentro », e ognuno lascia sul muro la sua impressione o vi esterna le più profonde sentenze, come la seguente:

O Moll, o Moll, o Moll:
Bere quanto si vuoll,
Pagare quando si puoll.

Hermann Moll, del resto, non ostante la sua gentilezza caprese ha conservato un buon fondo di rustichezza sveva... Soltanto un graffito manca e ci dovrebbe essere: quello del grande Dedalo germanico, del conte Zeppelin, che comandava lo squadrone di cui Moll faceva parte. Il conte Zeppelin è venuto parecchie volte a trovare il suo vecchio commilitone su questa rupe, dove si trovava così vicino all'aria... e forse l'idea di volare gli è maturata in capo col Capri bianco! — Ed ecco, si avvicinano, belle come le figlie del mare prodotte dalla bella Doride, sdegnose e dolci, come le « vergini delle roccie » di Gabriele d'Annunzio,

i più leggiadri frutti d'un amore germanico-caprese: Giuseppina, preraffaellista, simbolicamente bionda, un sogno etereo, a cui non mancano che le ali per trasformarsi nell'angelo di Botticelli; Margherita, d'un biondo scuro, bellezza italiana del rinascimento, simile alla regina Elena; Pia, la moderna, la mollemente elegante, tipo Reznicek. Tre fiori, il giglio, la rosa, l'orchidea, che in nessun altro luogo darebbero un profumo così soave come in questa terra dei beati. E noi ripetiamo dinanzi al grazioso spettacolo il canto goliardico del quattrocento:

Ave mundi luminar,
Ave mundi rosa,
Blanziflor et Helena,
Venus generosa!

Ma si fa sempre più buio sulla terrazza di Moll. I veli della notte si stendono sul mare. Là sotto s'accende un lumicino e l'ora della partenza è venuta. Addio, o buon vecchio Arminio Moll, degnissimo e biondo oste nella terra del sole e della gioia; addio, splendida padrona, Margherita la bella, come ti hanno chiamata; addio, o tre grazie dolcissime; addio, scintillante vino di Capri, tu che sei il rovescio di Lete, poichè non fai dimenticare, ma metti nell'anima un indicibile desiderio di te e un ardente sogno di ritornare nell'isola fatata!.. Addio, voi tutti. Bevo un ultimo sorso alla vostra salute.

E tu, lettore « onore di calici » avrai finchè il sole risplenderà sulle vitifere terre d'Italia.

INDICE

Prefazione di Gabriele d'Annunzio . . . . *Pag.* V
Noterella . . . . . » XXI
Proemio . . . . . » XXIII

I. — Verona.

Bottiglieria « alla Biedermeier » (fratelli Sterzi) . *Pag.* 7
Löwenbräu . . . . . » 8
Luna . . . . . » 9
Scaligera (Osteria) . . . . . » 5

II. — Milano.

Arcivescovado (Cantina dell'). . . . . *Pag.* 18
Astigiana (Bottiglieria) . . . . . » 22
Chiesa (Osteria nella) . . . . . » 18
Monzini. . . . . » 24
Pompei a Milano . . . . . » 25
Provera . . . . . » 21
Sardi (Vini) . . . . . » 17
« Torta mater » (Circolo artistico) . . . . . » 24
Unione cooperativa . . . . . » 17
Birrarie . . . . . *Pag.* 13-16

III. — Torino.

Corona grossa . . . . . *Pag.* 33
Fucina (Antico Albergo della) . . . . . » 32
Gran Cairo . . . . . » 31
Malakoff (Torre di) . . . . . » 30
Stella d'oro . . . . . » 31
Birrarie. . . . . *Pag* 28-29

IV. — Genova.

Giavotto . . . . . *Pag.* 43
Gina, detta Mazetta . . . . . » 46
Osterie popolari . . . . . » 43
Posta (Restaurant) . . . . . » 44
Vignoli (detto il Giglio) . . . . . » 42
Vittorio (Bottiglieria) . . . . . » 45
Zolezi . . . . . » 44
Birrarie . . . . . *Pag.* 38-40

V. — Venezia.

Anzolo (Sior) . . . . . *Pag.* 58
Carampane . . . . . » 60
Colombo . . . . . » 56
Giacomuzzi . . . . . » 50
Graspo d'uva . . . . . » 55
Milano (Città di) . . . . . » 51
Mondo nuovo . . . . . » 53
Montin . . . . . » 57
Negrin . . . . . » 52
Nenzi . . . . . » 51
Pizzo (Antico) . . . . . » 61
Scala . . . . . » 56
Shylok (Osteria di) . . . . . » 61
Vigo . . . . . » 57
Birrarie . . . . . *Pag.* 49-59

VI. — Bologna.

Bastardini . . . . . Pag. 74
Buffet della Stazione . . . . . » 67
Carnevarace . . . . . » 77
Convento (Osteria del) . . . . . » 77
Offesa di Dio . . . . . » 72
Birrarie . . . . . Pag. 69-72
Casalecchio, Rimini, S. Marino, Loreto . . . . » 79-81

VII. — Firenze.

Cavallo. . . . . Pag. 84
Centauro . . . . . » 99
Lapi . . . . . » 92
Orvieto (Fiaschetteria d'). . . . . » 97
Paoli. . . . . » 89
Pennello. . . . . » 89
Picciolo. . . . . » 98
Pirro. . . . . » 93
Settimio. . . . . » 91
Torrigiani . . . . . » 99
Birrarie e caffè. . . . . Pag. 86-88, 94-95, 100-101
Siena . . . . . Pag. 101-103

VIII. — ROMA.

Abramo (Padre) — vedi anche «Piperno ». . . . Pag. 142
Adele (Sora) . . . . . » 137
Agrippa (Tempio d') . . . . . » 135
Aliciaro . . . . . » 113
Borgia (Osteria) . . . . . » 140
Bramante (O. di). . . . . » 139
Brecche. . . . . » 153
Burone . . . . . » 143
Capitolina (Osteria). . . . . » 157
Carlone . . . . . » 144

Chianti del Poggiali . . . . . *Pag.* 127
Circolo artistico tedesco . . . . . » 135
Cisterna . . . . . » 144
Colonnette . . . . . » 114
Est Est . . . . . » 127
Fedelinaro . . . . . » 122
Fornarina. . . . . » 145
Frascati (vero) . . . . . » 121
Galitta . . . . . » 141
Gambero (Bottiglieria del) . . . . . » 118
Giannetti (Sora Ermelinda) . . . . . » 138
Gianvenuti . . . . . » 133
« Goldkneipe » . . . . . » 116
« Gregorio viecce a trova » . . . . . » 148
Ladroni (Tre) . . . . . » 125
Nana (Sora) . . . . . » 129
Nettuno . . . . . » 117
Maggi (di) . . . . . » 139
Mariannina (Sora) . . . . . » 134
Mascherino. . . . . » 150
Oratorio di S. Marcello . . . . . » 126
Palatino (O. del) . . . . . » 159
Palombella . . . . . » 136
Pasquale. . . . . » 129
Piperno (ossia « Padre Abramo ») . . . . . » 142
Rampichino . . . . . » 117
Ricciarolo . . . . . » 155
Richetto. . . . . » 113
Romagnolo . . . . . » 154
Salvatori (Cantina) . . . . . » 112
Sangallo (Arco del) . . . . . » 148
Svizzeri (Bettolino degli) . . . . . » 150
Teatro Argentina (O. del) . . . . . » 140
« Tempio ». . . . . » 120
Terme (O. delle) . . . . . » 154
Tito (Sor). . . . . » 156
Zi' Pippo . . . . . » 146

Birrarie caffè :
American Bar . . . . . *Pag.* 124
Aragno (Caffè) . . . . . » 119
Emporio . . . . . » 152
Faraglia (Caffè) . . . . . » 128
Gambrinus . . . . . » 118
Giuseppe (Sor) . . . . . » 133
Löwenbräu . . . . . » 131
Mehnert . . . . . » 114
Peroni (Succursale) . . . . . » 126
Pilsen (Birreria) . . . . . » 128
Ponti . . . . . » 124
Protto . . . . . » 120
Raithle. . . . . » 132
Simon . . . . . » 116
Campagna Romana . . . . . *Pag.* 160-192
Via Appia antica . . . . . *Pag.* 161
Via Appia nuova . . . . . » 166
Via Tuscolana . . . . . » 170
Via Labicana . . . . . » 171
Fuori Porta Pia . . . . . » 171
Fuori Porta Pinciana . . . . . » 175
Fuori Porta del Popolo . . . . . » 177
Monte Mario . . . . . » 179
All'Ovest del Vaticano . . . . . » 182
Gianicolo . . . . . » 183
Fuori Porta Portese . . . . . » 187
Aventino . . . . . » 188
S. Paolo. . . . . » 189
Castelli Romani . . . . . *Pag.* 193-205
Frascati . . . . . *Pag.* 195
Monte Porzio Catone . . . . . » 196
Monte Compatri . . . . . » 197
Grottaferrata . . . . . » 197
Rocca di Papa . . . . . » 198
Marino . . . . . » 199
Castel Gandolfo . . . . . » 199

Albano . . . . . Pag. 200
Ariccia . . . . . » 201
Gonzano e Nemi . . . . . » 201
Tivoli . . . . . » 203
Gabinetto Extra (Vig[illegible] . . . . . » 204

I[illegible] Napoli.

Bifulco (Don Vincenzo). . . . . Pag. 213
Cantina Fredda . . . . . » 212
Dietz (Taverna di Camillo) . . . . . » 210
Donna Anna . . . . . » 211
Falerno (Vigneti di Procida). . . . . » 214
Birrerie . . . . . Pag. 208-210

X. — Capri.

Bitter . . . . . Pag. 224
Carmela. . . . . » 224
Formaggio (Osteria del). . . . . » 221
Gaudeamus . . . . . » 223
Ischiaiolo . . . . . » 223
Moll . . . . . » 225
Birreria « Kater Hiddigeigei » . . . . . » 220